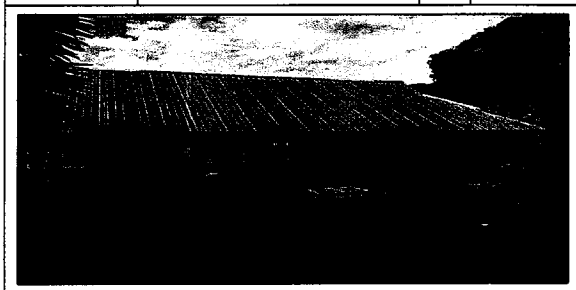
8715

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

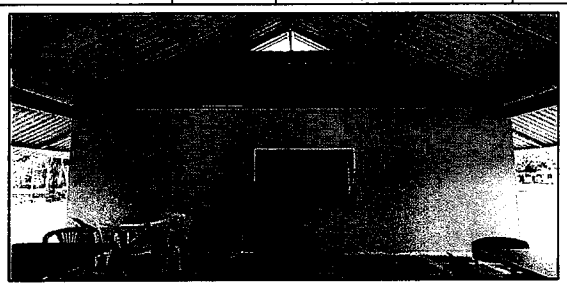
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ()** **RURAL (X)**	
SEDE	BRISAS DEL LLANO	**FECHA DE VISITA**	06-02-2023		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

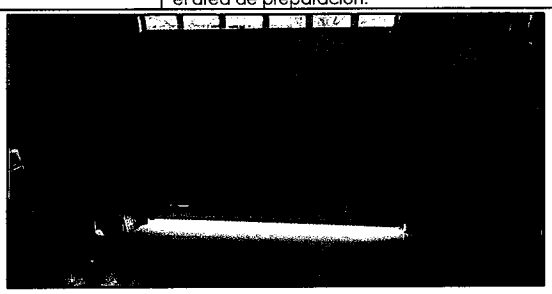
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa, aberturas entre techo y pared en el área de preparación.		



OTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANIAMIENTO**

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

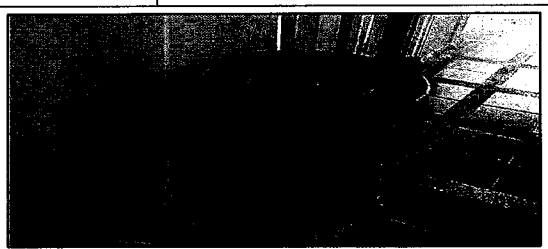
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia en la puerta en la parte inferior del área de preparación sin barreras de protección.		



FOTOGRAFÍA No. 5 **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

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

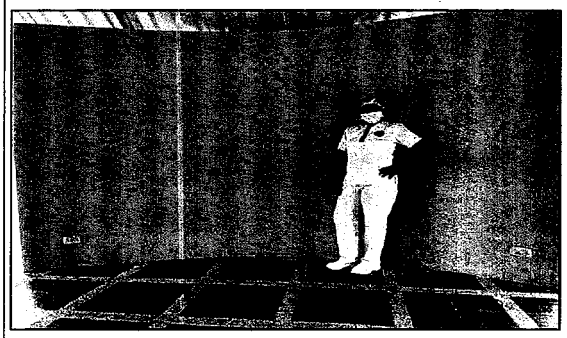
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

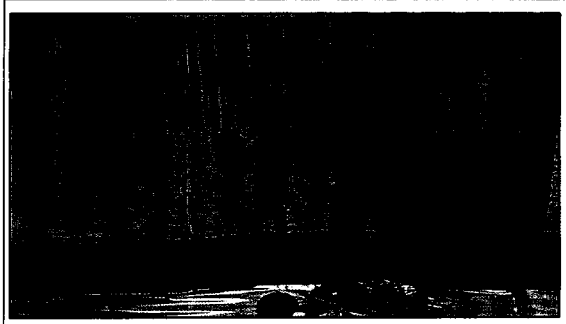
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No.31 Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 36. 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. 11	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No. 41 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	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No.44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

8117

Alimentos Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edenka sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	07/02/2023		Institucion educativa:	Integrado de Trinidad.	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Calvario.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	9	
		X			

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

7410

8/7/18

Alimentos Aprender / Es tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 6 febrero	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7/7/7

8719

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	87,5 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede el Calvario se observo lo siguiente;

- La Ventanas del comedor no cuenta con proteccion.
- falta documentacion de la empresa fumigadora
- falta caneca para los residuos Inorganicos adecuadas.
- Se Verifico el picalistamiento del menú Nº 12.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Zulma		
Nombre: Zulma Cenobia	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1.118.553.170	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: cocina	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

7412

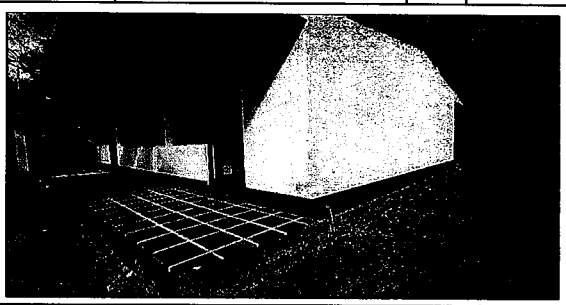
8720

La educación es de todos Mineducación · Alimentos que Aprenden · En el Tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL CALVARIO	**FECHA DE VISITA**	07- 02-2023		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**				**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	

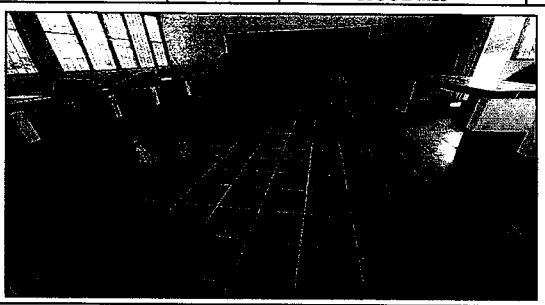


FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

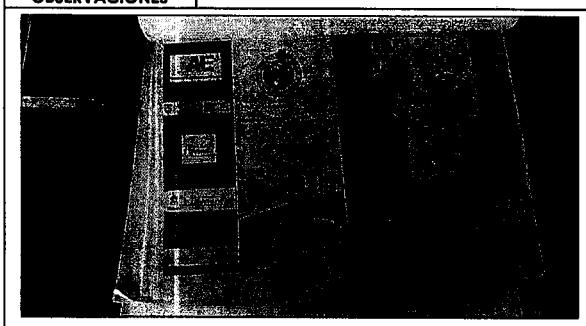


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

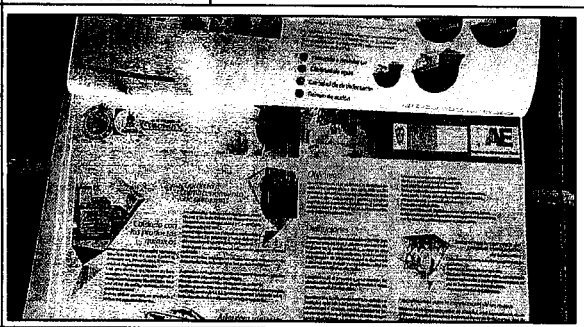


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

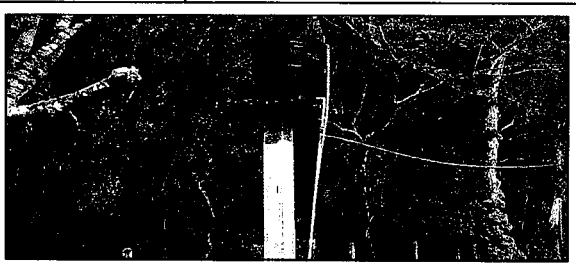


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,

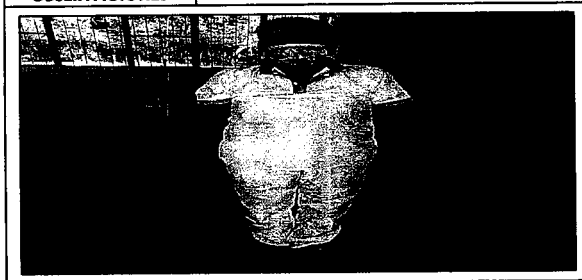


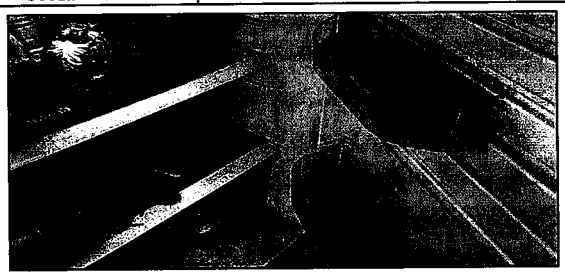
FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

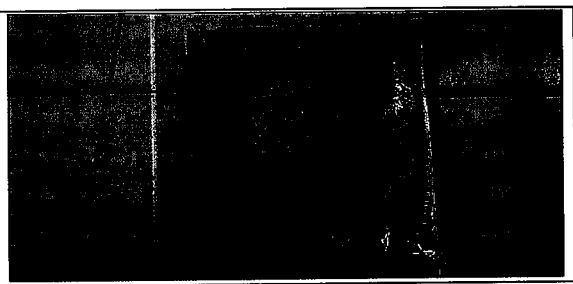
7413

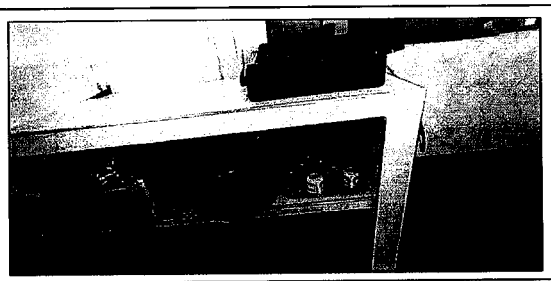
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** 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**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con la dotación completa (zapatos)			**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8.11

Alimentando Sueños Aprender / Gobierno de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	07022023		Institucion educativa:	Integrado de Trinidad	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Chaparrito
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Servicio 14	SIMAT 12

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

74.15

8723

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

747

Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,25 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Chaparrito se Verifico lo siguiente:

- No se realiza diligenciamiento de los formatos.
- falta documentos de la empresa de fumigacion.
- faltan canecas de residuos solido.
- La manipuladora no cuenta con dotacion.

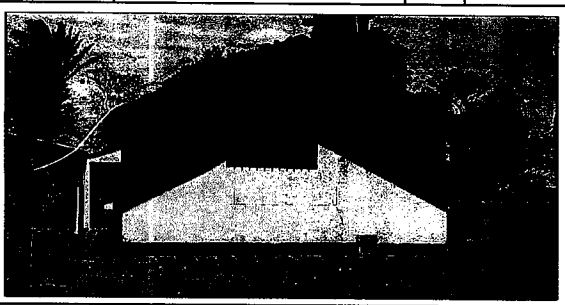
La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Karina Vega		
Nombre: Karina Vega	Nombre: Jose Montaña	Nombre:
Documento: 1166680 28	Documento: 1178534255	Documento:
Cargo: Ecnoma.	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

7477

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

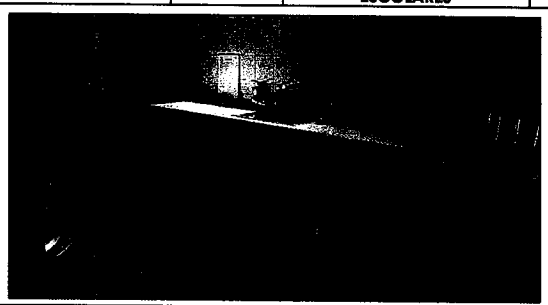
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CHAPARRITO	**FECHA DE VISITA**	07- 02-2023		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

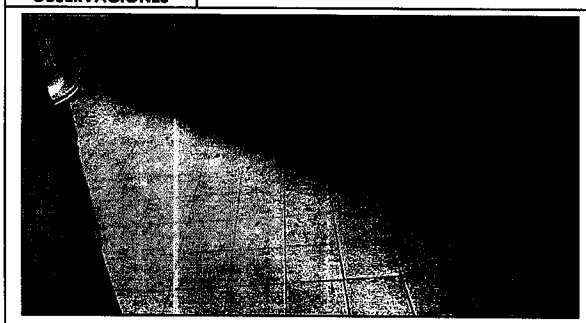
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

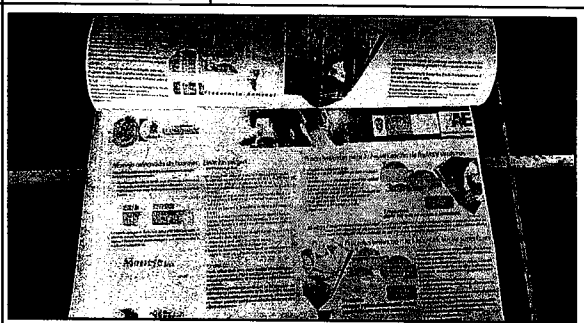
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No realiza registros de control		



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,

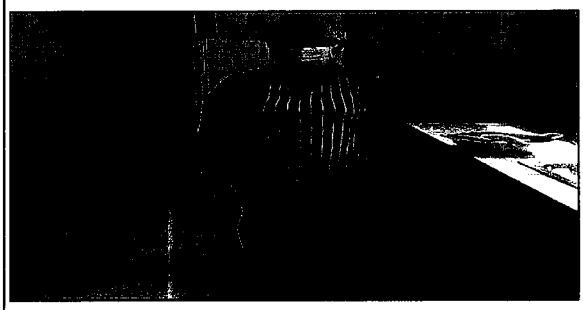


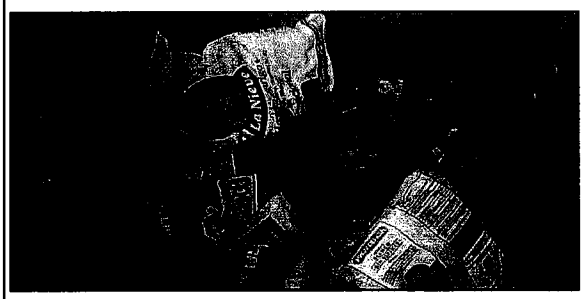
FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

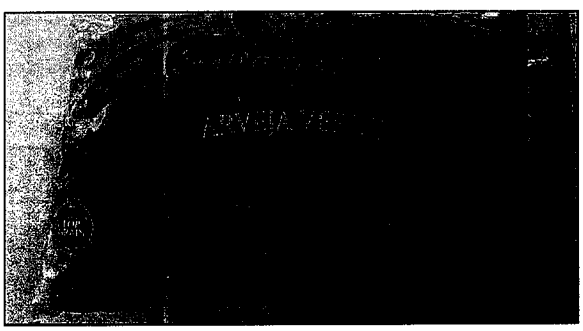
8916

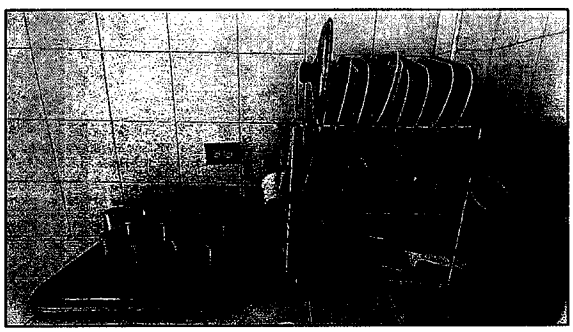
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** 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**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con la dotación.			**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edenia sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	07/07/2023		Institucion educativa:		I.E integrado técnico.
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Francisco paula.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	S	
		X			

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	0
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07 - Febrero - 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7421

Alimentos Aprender · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	No
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	No
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	No

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,81 %

Observaciones

En visita técnica realizada a la sede Francisco paula ; se evidencia lo siguiente:

- En el Area de preparación cocina) un vidrio de la ventana se encuentra roto lo cual permite ingreso de contaminantes.
- los formatos de control no se encuentran diligenciados, sin embargo el profesional del operador realiza capacitación de dichos formatos.
- Se Requiere mantenimiento de estufa y Revisión de la cinta de gas debido a que se presenta una fuga.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
ROSA ERMINDA PEÑAYO JARA		
Nombre: ROSA ERMINDA PEÑAYO J.	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1006450764	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1422

1930

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FRANCISCO DE PAULA	**FECHA DE VISITA**	07- 02-2023		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

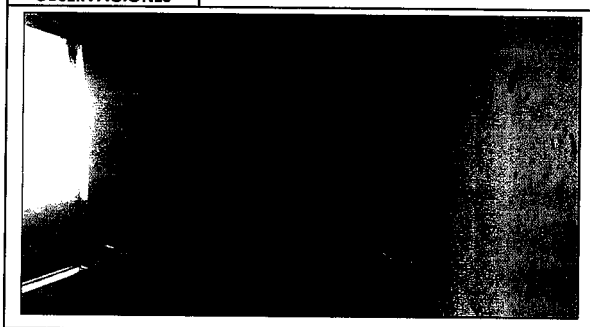
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

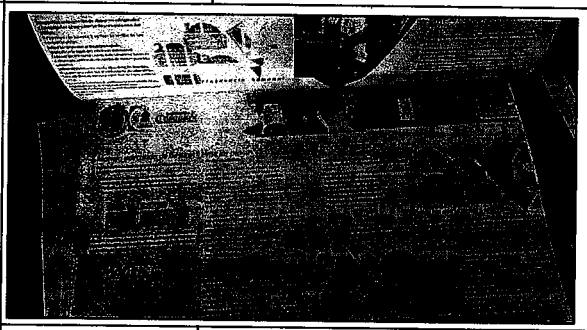
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

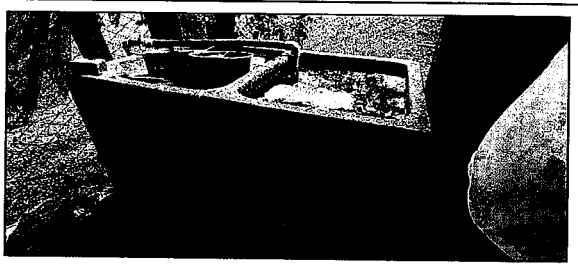
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



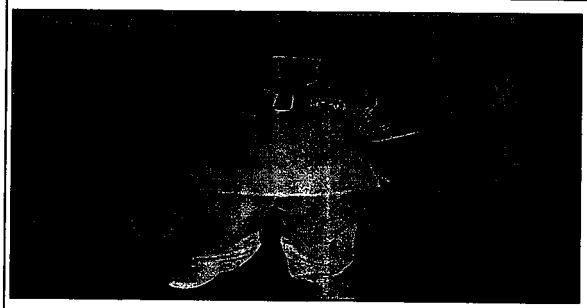
FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

1423

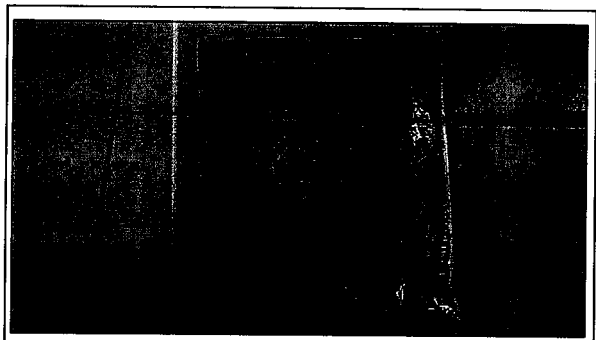
8734

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8732

Alimentos Aprender · En el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	SABANALARGA
Fecha de la visita:	08 02 23		Institucion educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	BOTIJERA BAJA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SERVICIO 6	
		X			

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

7425

8788

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	N.O
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	N.O
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N.O
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N.O
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O
Preparación, ensamble y distribución		

1426

8.134

Alimentos Aprender / Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	60,86 %

Observaciones

-No se llevan registros de limpieza y desinfección. La puerta de ingreso al comedor no tiene barrera en su parte inferior. No se realiza control de plagas.
-No hay recipientes para la recolección de residuos solidos. No hay programa de manejo de residuos. No se lleva control de ingreso y salida de materia prima. No hay un área especifica para producto no conforme.
Se verifica que hayan las materias primas correspondientes al menú N°12, pero lo cual si cumple, en el momento de la visita no se había iniciado con el preelistamiento.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Daniel Felipe Segura M.	Nombre: Rafael Vargas	Nombre:
Documento: 1111111213	Documento: 1052574984	Documento:
Cargo: Docente	Cargo: Prof de Apoyo Interventoria	Cargo:

1427

8735

Alimentos Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	YOPAL
Fecha de la visita:	08/02/2023		Institucion educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	MANUEL ELKIN PATARROYO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 63	SERVICIO 68
	X				

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

1428

8736

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 05/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1429

Alimentos Aprender / Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edenna sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,48 %

Observaciones

- Por las rendijas de las ventanas pueden ingresar insectos hacia el área de preparación.
- No se realiza control de plagas. - No se lleva control de ingreso y salida de materias primas. Las manipuladoras no cuentan con la dotación completa. No se lleva control de ingreso y salida de materias primas. No hay un área específica para el manejo del aceite vegetal usado.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Maria Montañez	Nombre: Maritza R Albarracin	Nombre:
Documento: 1122627594	Documento: 24130358	Documento:
Cargo: Manipuladora de alimentos	Cargo: Manipuladora alimentos	Cargo:

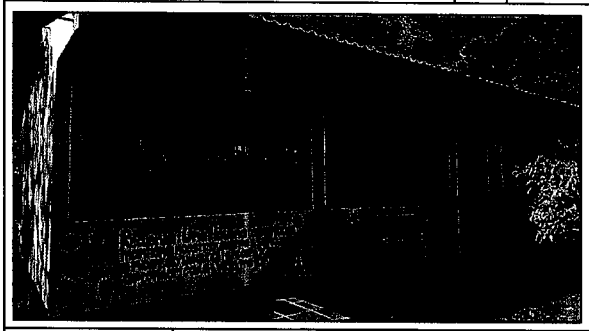
7430

La educación es de todos Mineducación | Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO | COMEDORES ESCOLARES | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE | FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BOTIJERA BAJA	**FECHA DE VISITA**	08-02- 2023		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	10:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

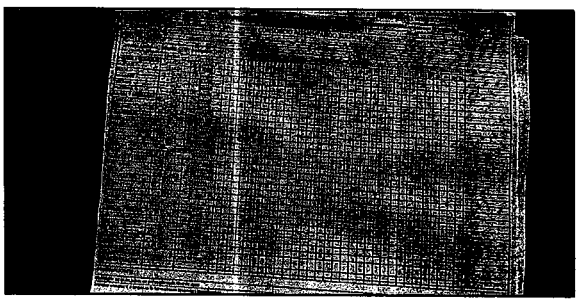


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

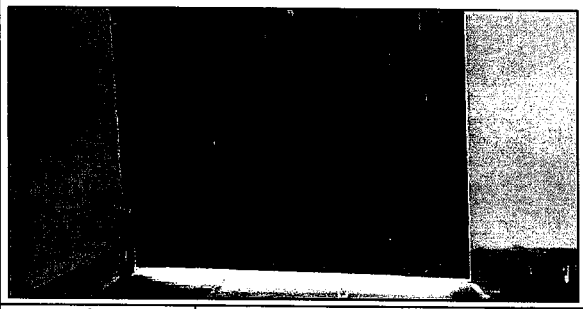


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: todas las áreas se encuentran limpias, y se encuentran los formatos en blanco, para lo cual se requiere que estén diligenciados.

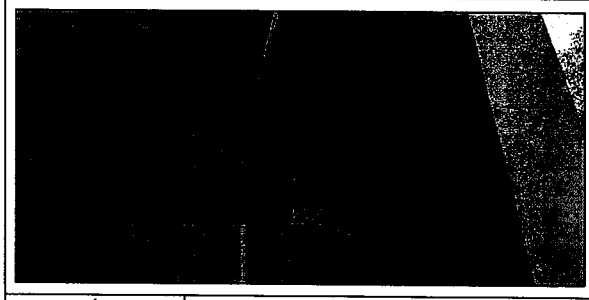


FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

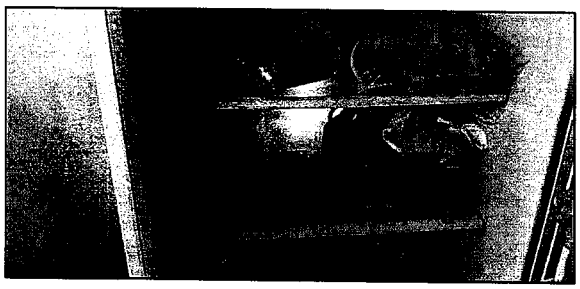
Ítem No 11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la puerta de ingreso al área del comedor no tiene barrera en su parte inferior.

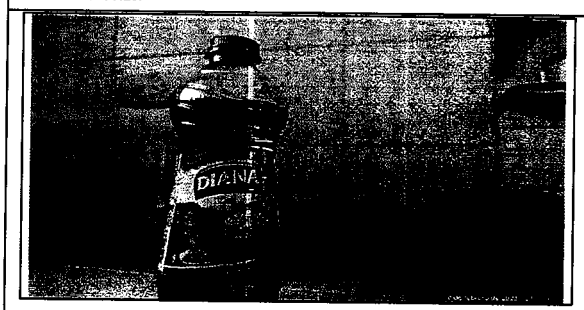


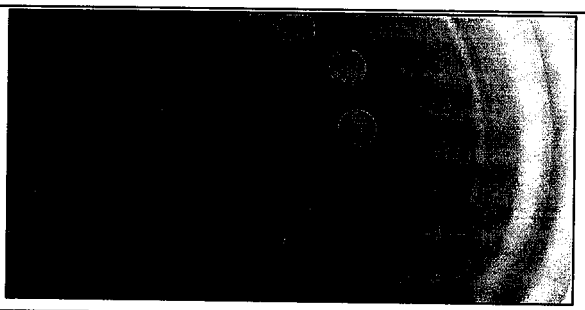
FOTOGRAFÍA No. 5 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

8.789

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 31: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 32: 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:			

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			
			
FOTOGRAFÍA No. 8	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			
			
FOTOGRAFÍA No. 10	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

8240

Alimentos Aprender / En el Tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra & Asociados & Consultoría
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	SABANALARGA
Fecha de la visita:	08021023		Institucion educativa:		MANUEL ELKIN PATARROYO
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	MANUEL ELKIN PATARROYO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		SERVICIO 127
		X			

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

7433

8747

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 5/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7434

8742

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · En el Tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	8333%

Observaciones

- Se observa que los espacios de las partes de la ventana permite el ingreso de insectos al area de preparación. No se realiza control de plagas. A una manipuladora le faltan los zapatos. No se lleva control de relación de materia prima. No hay un area especifica para materia prima no conforme.

Se verifico la cantidad de materia prima para el menú # 12, el cual cumple. La visita se realiza en el momento del preistamiento de los alimentos.

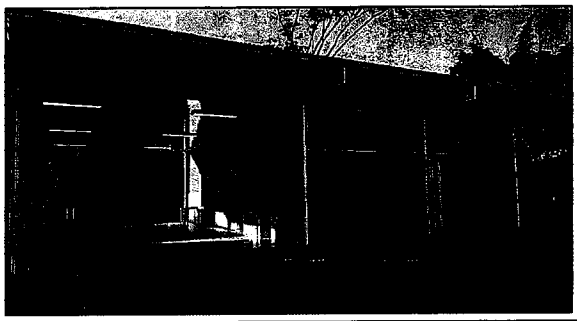
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Adriana Suger G.	Nikol	
Nombre: Adriana Suger G.	Nombre: Nikol Vergel	Nombre:
Documento: 1072026303	Documento: 1052514981	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria.	Cargo:

7435

8243

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIV OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	**FECHA DE VISITA**	08-02- 2023		**HORA INICIO:**	6:50 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	7:50 AM	
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**		

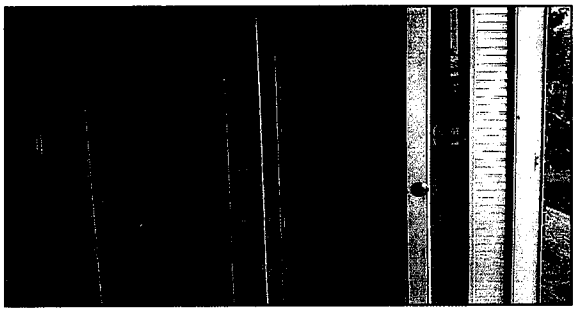


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

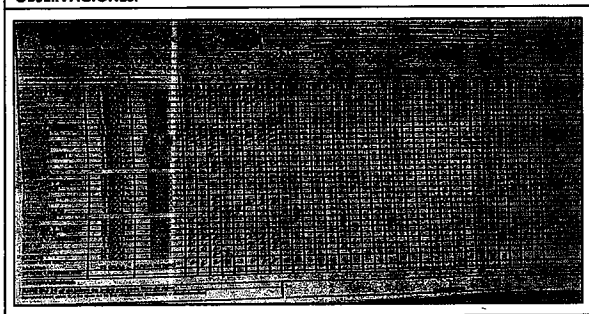


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

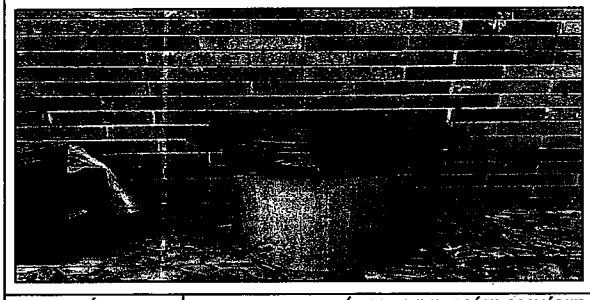


FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguier documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograr formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadc fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuadc oportuna. Fecha de la última fumigación: 24/01/2023

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa que por las rendijas, pueden ingresar insec hacia el área de preparación, y no se lleva control de plagas.

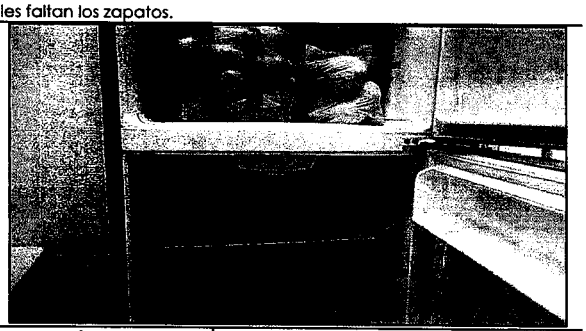
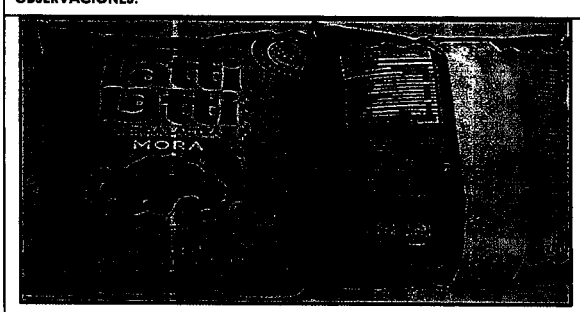
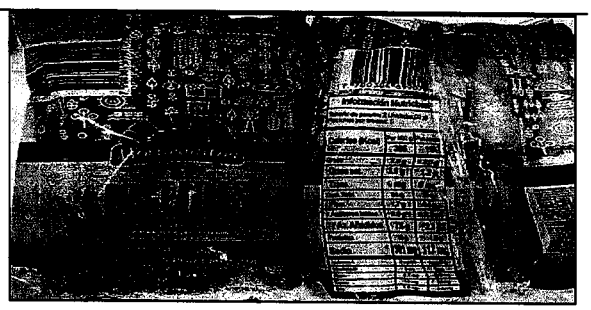
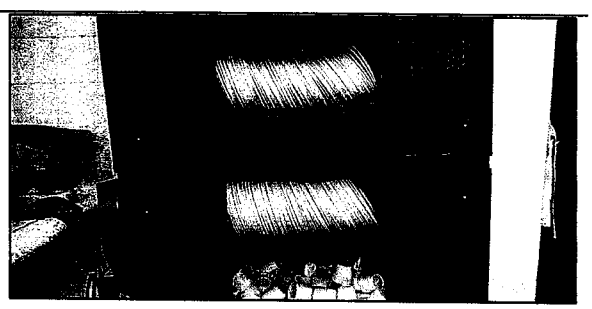


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

8244

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estad hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido er normatividad vigente.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** **NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES: No existe caneca para la recolección de residuos solidos.	**OBSERVACIONES:** Una de las dos manipuladoras no cuenta con dotació les faltan los zapatos.
	
FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **ALMACENAMIENTO**
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	**Ítem No 31:** Los alimentos y materias primas se encuentran libres presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducc u otro aspecto que incumpla con las características de calidac inocuidad de los productos.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:**
	
FOTOGRAFÍA No. 9 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**	**FOTOGRAFÍA No. 10** **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	**Ítem No 32:** El rotulado y etiquetado del empaque primario de alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 200. demás normatividad vigente.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:**
	
FOTOGRAFÍA No. 11 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**	**FOTOGRAFÍA No. 12** **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No 41: 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.	**Ítem No 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:**

8345

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	SABANALARGA
Fecha de la visita:	08022023		Institucion educativa:	JORGE ELIECER GAITAN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	LA QUINCHALERA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 8	SERVICIO 9
		X			

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

1438

8746

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-06-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A.
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29/01/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7439

8747

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	73,33 %

Observaciones

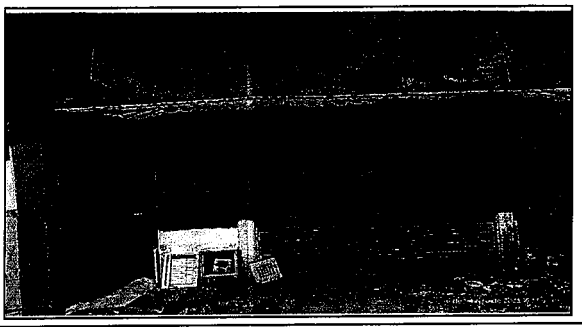
- No tienen implementos para realizar la limpieza (escoba, traperos y recogedor) por tanto utilizan los de la sede educativa. - No hay papel higiénico y el servicio sanitario es compartido con los estudiantes. La puerta de ingreso al área del servicio y preparación no tiene protección ni barrera, no se realiza control de plagas. Se observa corrosión en el marco de la ventana del área de preparación. No se lleva control de ingreso y salida de materia prima. No hay un área específica para producto no conforme.
Se verifica la materia prima para el menú #12, el cual comple; en el momento de la visita los alimentos estaban en proceso de cocción.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Elisabeth Ruiz	Nuvia	
Nombre: Elizabeth Ruiz	Nombre: Nelvol Vargas	Nombre:
Documento: 23417753	Documento: 1052SX1984	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo Intercultural	Cargo:

7440

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA QUINCHALERA	**FECHA DE VISITA**	08-02- 2023		**HORA INICIO:**	10:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	11:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

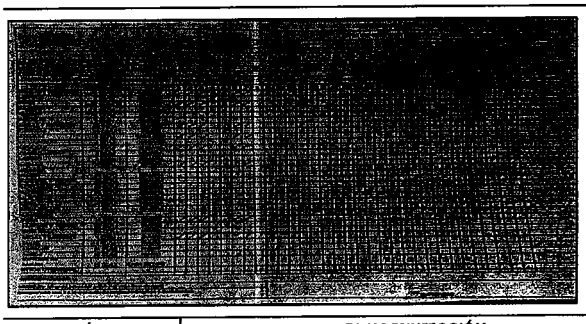


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa oxido en el marco de la ventana del área de preparación.

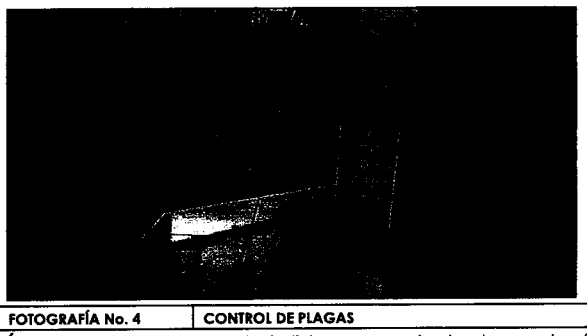


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

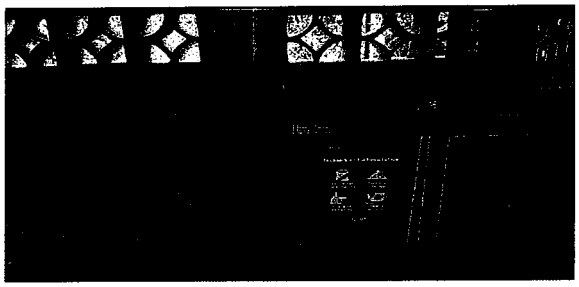


FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

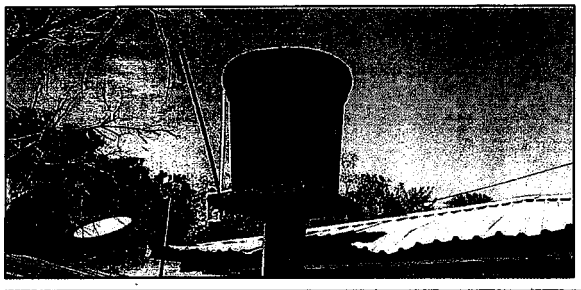
Ítem No 11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la puerta de ingreso al área de preparación no tiene barrera en su parte inferior.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO DE RESIDUOS**



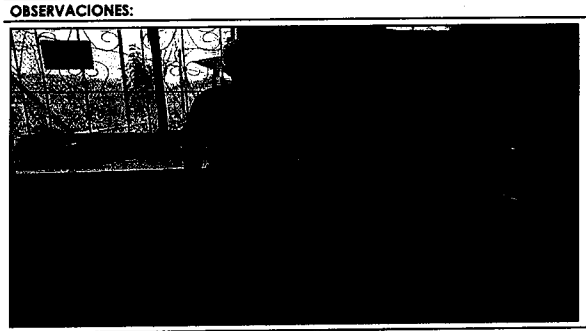
FOTOGRAFÍA No. 6 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

8219

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

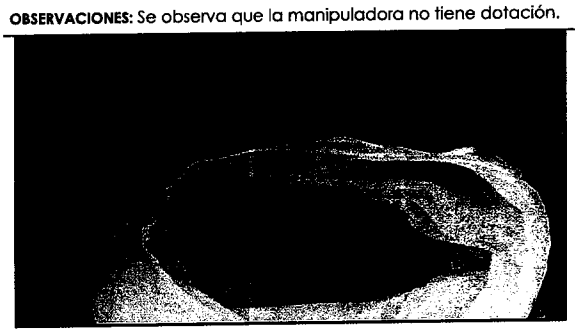


FOTOGRAFÍA No. 7 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa que la manipuladora no tiene dotación.

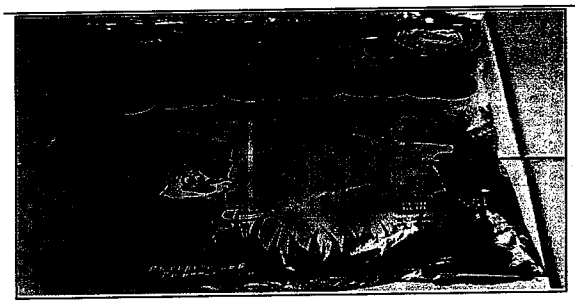


FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 31: 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. 11 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

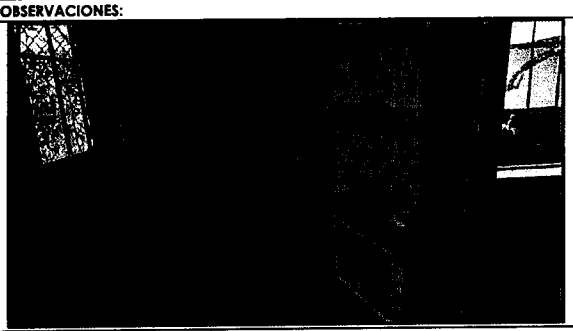
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

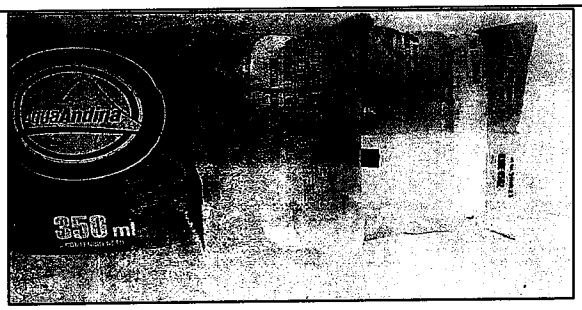


FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: 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:

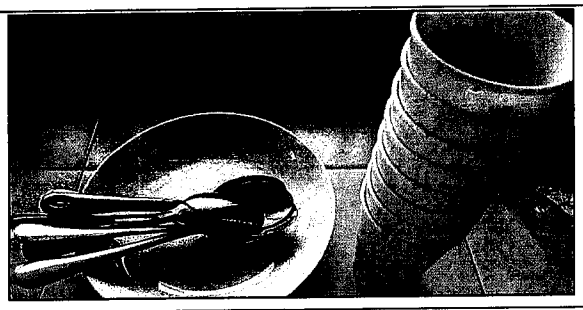


FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: 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. 12 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

8750

Alimentos Aprender / Gobierno de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena, sierra &
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	08022023		Institucion educativa:		Cupiagua
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Manoguia
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Simat 10	
		X			

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

7443

8759

Alimentos Aprender / En el Tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Cadena Sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 1 febrero	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7444

8752

Alimentos Aprender / En tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90.90 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede managua se observo lo siguiente;

- No se cuenta con la documentacion de la empresa de fumigacion.
- falta protocolo, Aplicado en la unidad Aplicativa.
- No cuenta con dotacion (zapatos)
- Se Vaifico el precalentamiento de menú Nº 12

La educación es de todos Mineducación

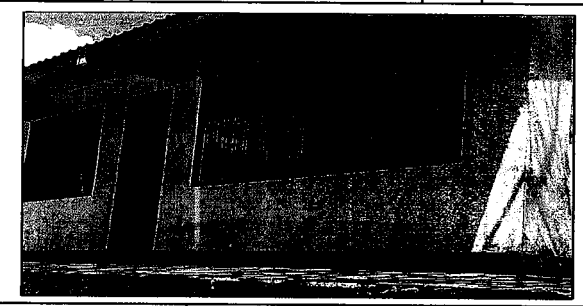
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Maria Dorelia Gon	Nombre: Jose Montoya	Nombre:
Documento: 24222604	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

7445

415

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MANOGUIA	**FECHA DE VISITA**	08- 02-2023		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

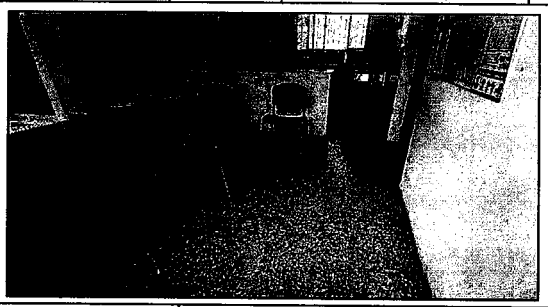


FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

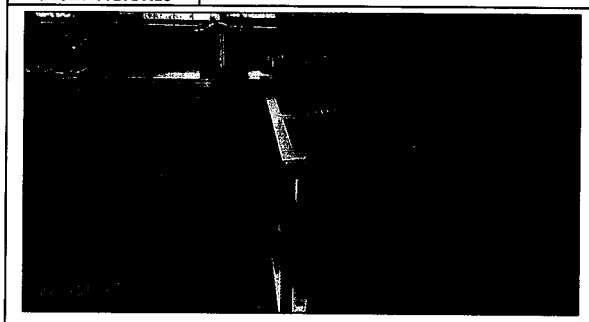


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

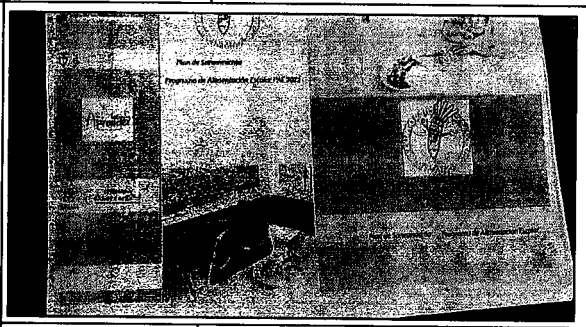


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

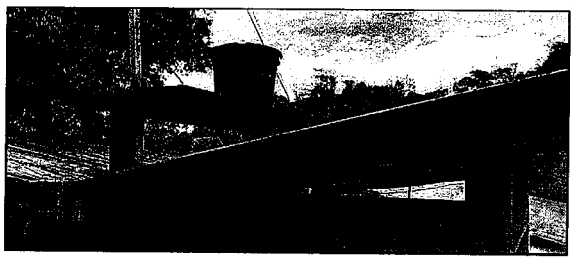


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,

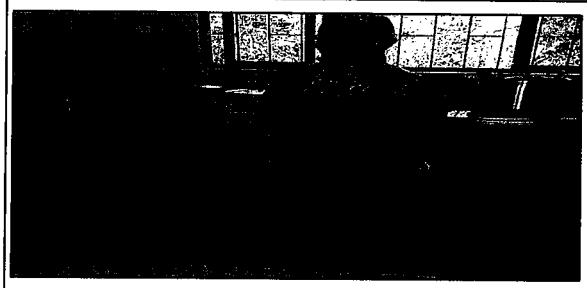


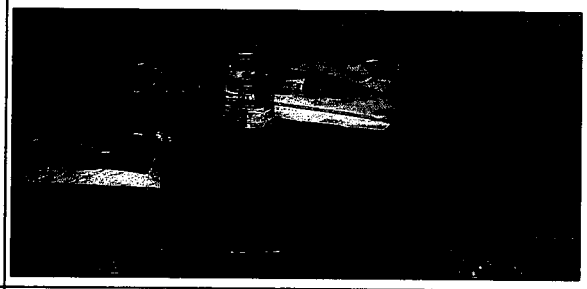
FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

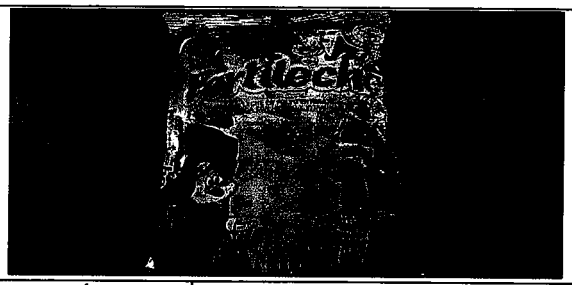
8.154

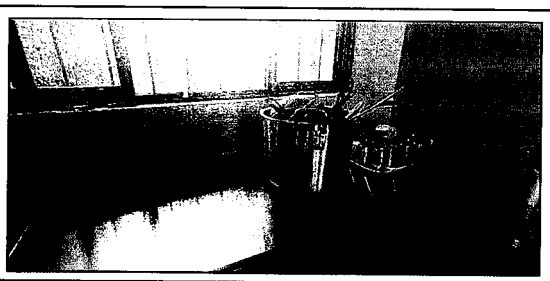
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 31.** 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** X	**CUMPLE** x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	No cuenta con dotación completa (zapatos)	**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	x **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

8755

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Colombia Sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	08 02 2023		Institucion educativa:	La Turua	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Upamena Contructivista
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Servicio 24	Simat 22.
		X			

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

7448

8756

Alimentos Aprender · En el tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 6 febrero 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

1449

1257

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	93,54 %

Observaciones

En visita tecnica de control se Verifico lo siguiente:

- falta documento de la empresa de fumigacion
- No cuenta con la dotacion completa.
- Se Verifico el cumplimiento del menu Nº 12 en preistamiento

La educación es de todos — Mineducación

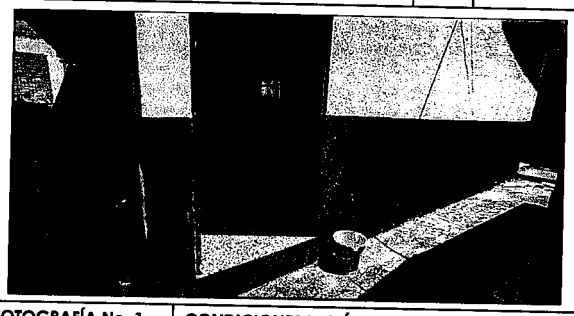
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Omaira Yolano		
Nombre: Omaira Yolano	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 24626532	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo:

1450

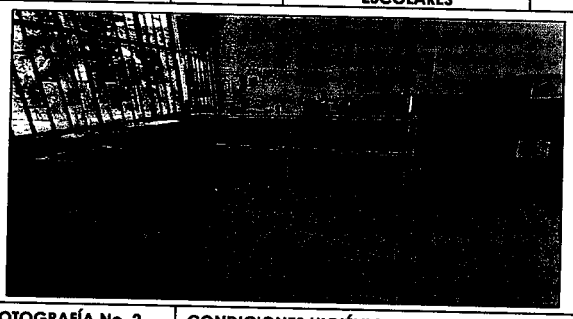
858

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

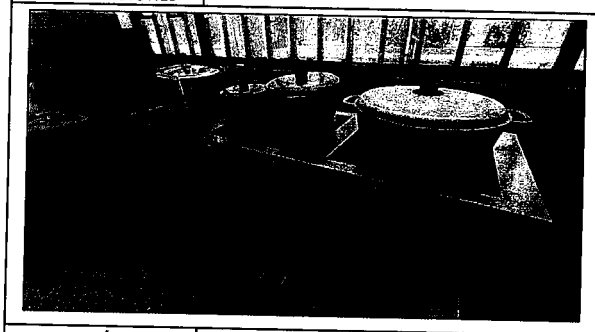
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )**	
SEDE	UPAMENA CONTRUTIVISTA	**FECHA DE VISITA**	08- 02-2023		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	9:30 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**		10:30 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



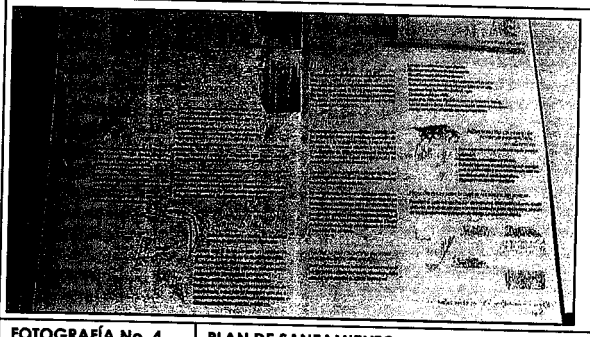
FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



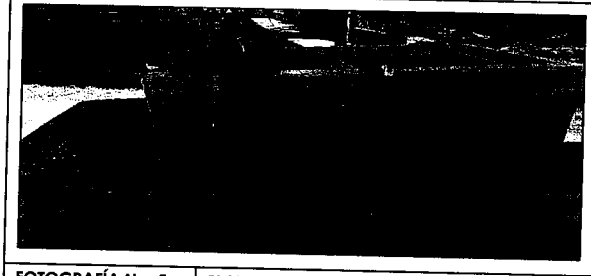
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,	

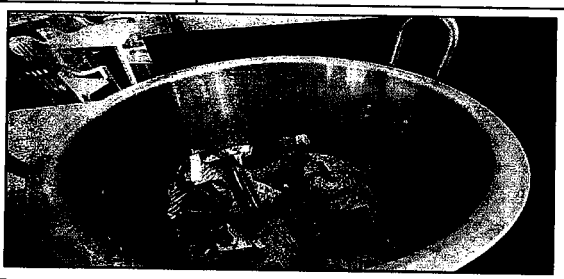


FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	

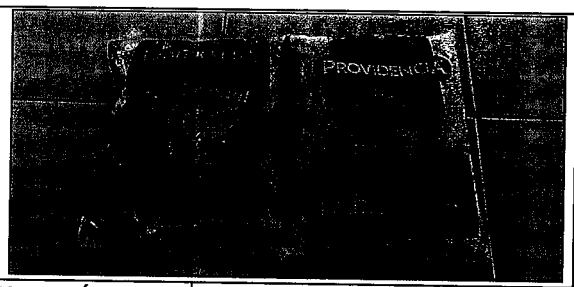
8259

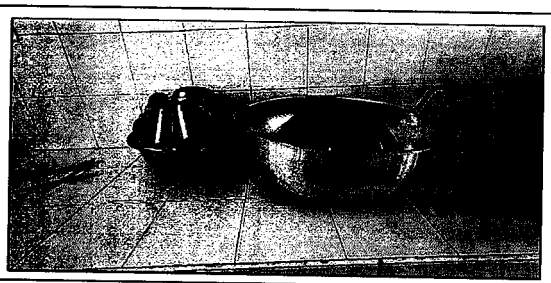
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** 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**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con la dotación completa.			**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

1452

8760

Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	08 02 2023		Institucion educativa:	La Turua	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Cerito
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Servicio 13	Simat: 6
		X			

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

7453

8764

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22 enero 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7454

8762

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	83,87 %

Observaciones

En visita tecnica de contro en la Sede el Carrito se observo lo siguiente:

- El personal manipulador no realiza registros de control.
- La empresa de fumigacion no cuenta con (dofac) documentacion.
- La Ventanas no cuentan con proteccion lo cual permite el ingreso de polvo y plagas.
- Se Verifico el cumplimiento en el protocolo de manu N° 12

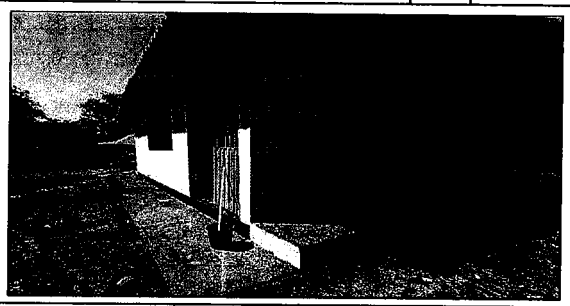
La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Doris Cueva	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 23710344	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

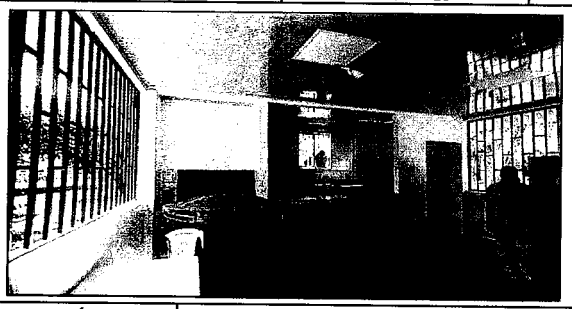
7455

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

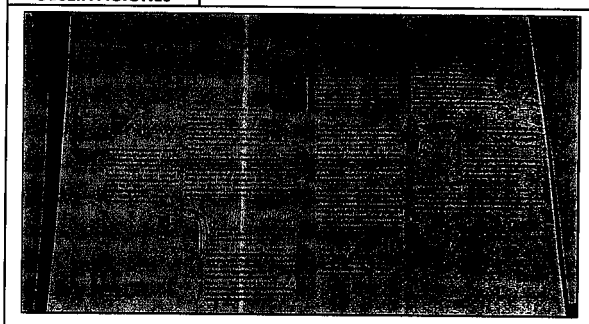
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL CERRITO	**FECHA DE VISITA**	08- 02-2023		**HORA INICIO:**	8:50 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		9:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



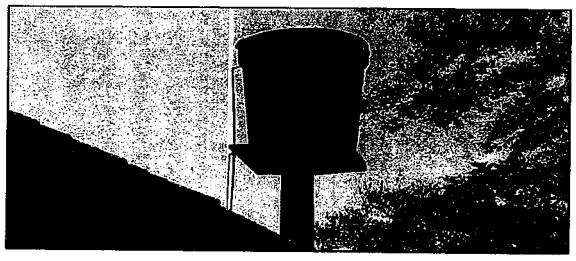
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Personal manipulador no realiza registros de control



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE **NO CUMPLE** x	
OBSERVACIONES	Personal manipulador no realiza registros de control

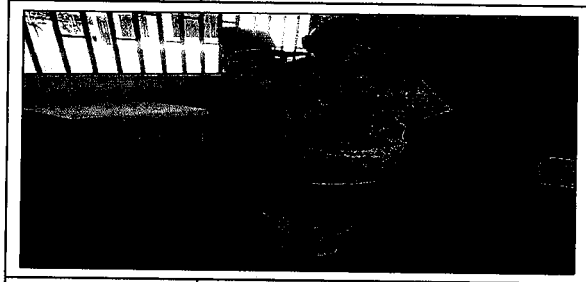
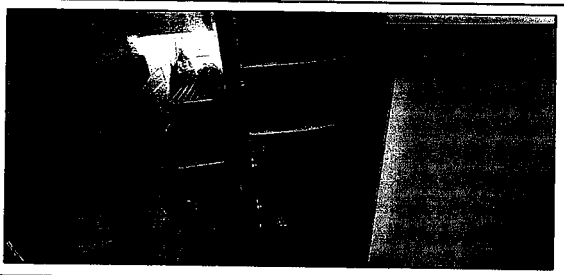
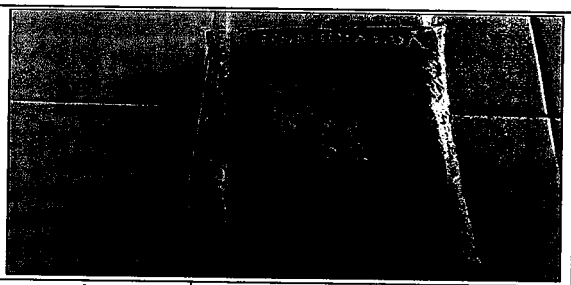
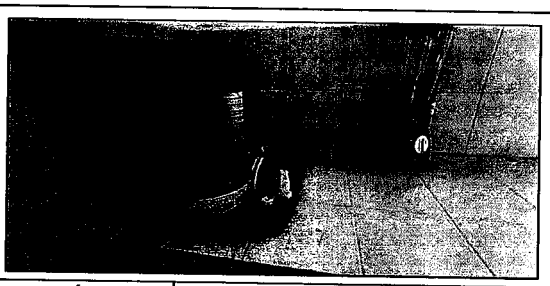


FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

8764

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.				**Ítem No. 20.** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8765

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Recetor
Fecha de la visita:	09022023		Institucion educativa:	Fernando Rodriguez	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Antonio Nariño
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	5	
		X			

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

7458

8766

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N.O
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1459

8767

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O.

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	65,51%

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa orificios en la pared sin proteccion, no hay papeleria para diligenciar formatos de limpieza y desinfección, no cuenta con soporte de fumigacion, el tanque de almacenamiento no tiene tapa y no le hacen limpieza y desinfección. El comedor escolar no cuenta con visita de la entidad territorial de salud.

Se observa preparación del menú numero 13.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Deisy Yaneth Ramirez	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Deisy Yaneth Ramirez	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 1116642120	Documento: 1094673916	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof de 3ro 4o inter	Cargo:

1460

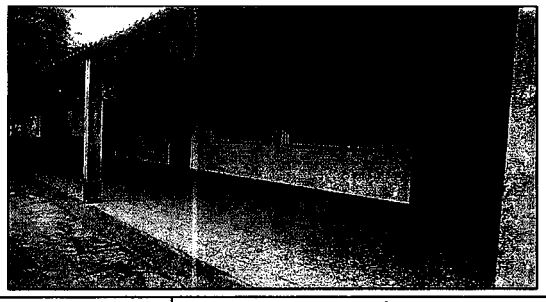
8168

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ANTONIO RODRIGUEZ	**FECHA DE VISITA**	09-02-2023		**HORA INICIO:**	11:15 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:00 M	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

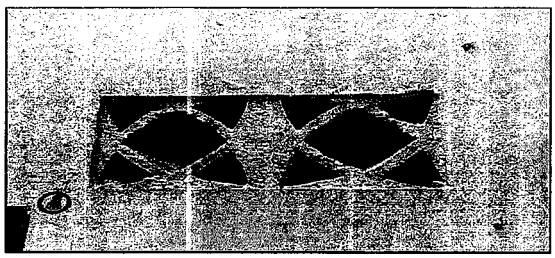
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

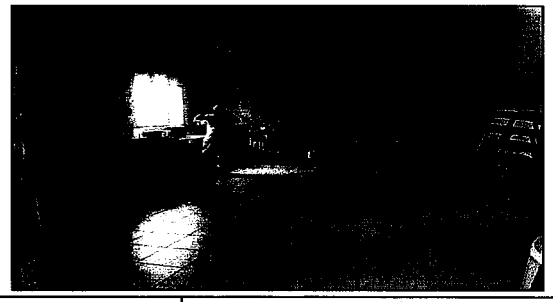


FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No diligencia formatos		

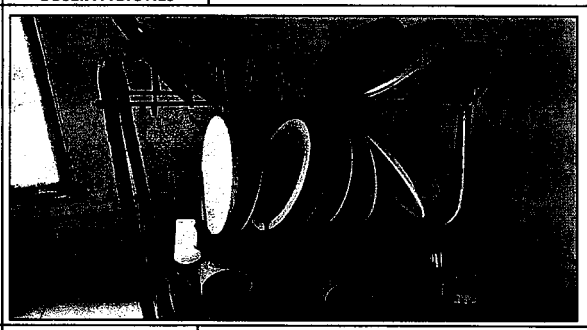




FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

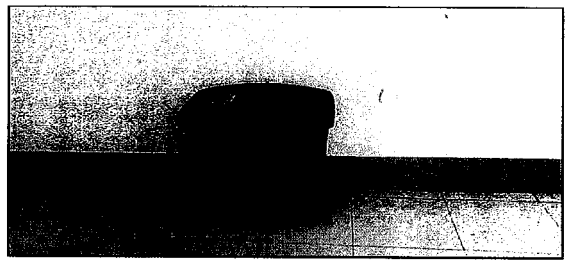
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

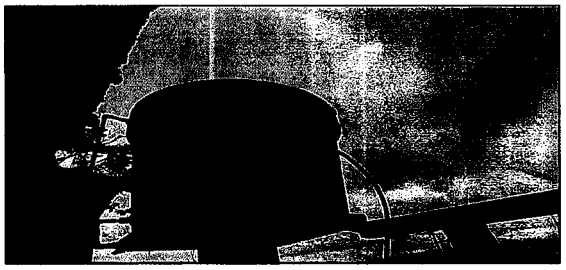
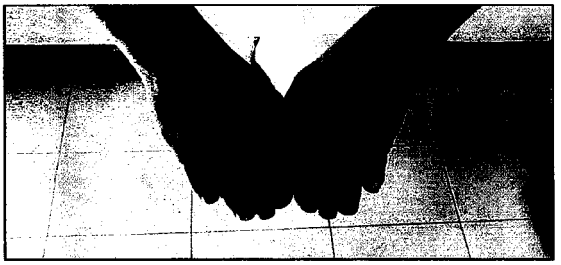
Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

7461

FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**
Ítem No. 11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		**Ítem No. 13** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE		**NO CUMPLE** X	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	Agujeros sin protección	**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No. 20** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	Tanque sin tapa	**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PLAN DE SANEAMIENTO, ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 32** 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**	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

8770

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Recetor
Fecha de la visita:	09/02/2023		Institucion educativa:	Fernando Rodriguez	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Vegon
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	5	
		X			

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

1463

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	NO
31	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.	NO
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7464

8772

Alimentos Aprender · Gobierno Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	74,07 %

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa ventana sin protección, no cuenta con canecas para la disposición de residuos, no hay soporte de fumigación, no cuenta con protocolo de vegetal usado aceite, cuenta con formatos de kardex pero no diligencia, no se pudo observar el almacenamiento de productos por que la nevera esta dañada. El comedor escolar no cuenta con soporte de la visita entidad territonal de salud.

Se observa el pre-alistamiento de la materia prima para el menu numero 13.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Luz. López R	Anlly lorena Arevalo S	
Nombre: Luz. López R	Nombre: Anlly lorena Arevalo S	Nombre:
Documento: 1.116.642.293	Documento: 1694575916	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo:

74ES

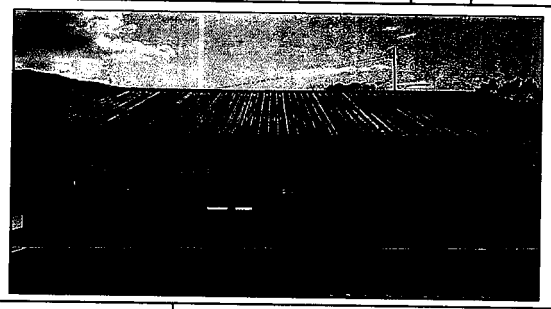
8773

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

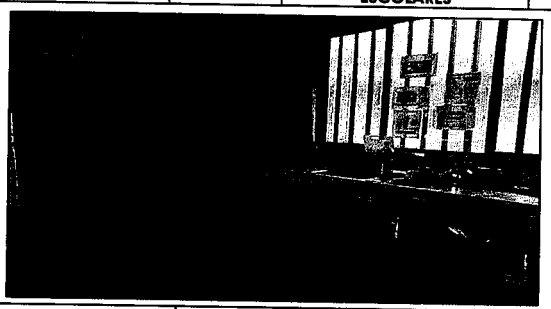
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO ( )**	
SEDE	EL VEGON	**FECHA DE VISITA**	09-02-2023		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	09:00 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**		10:00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

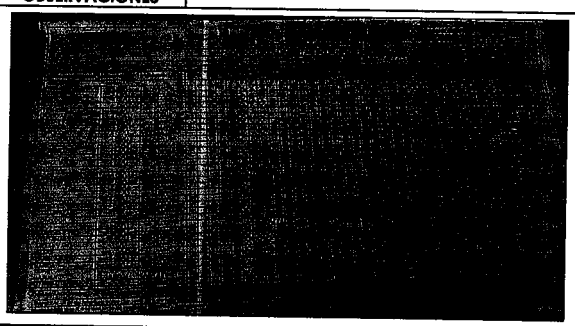
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

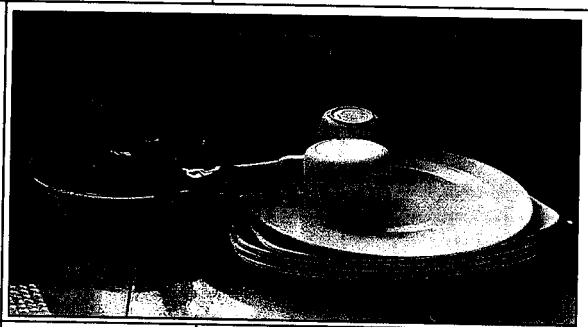
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

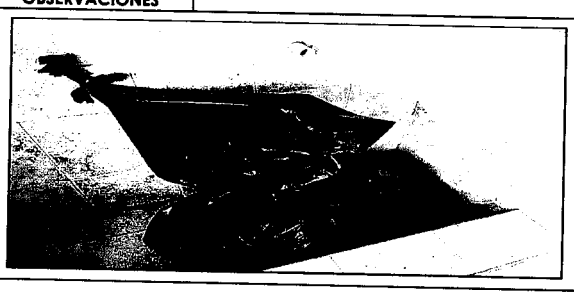


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

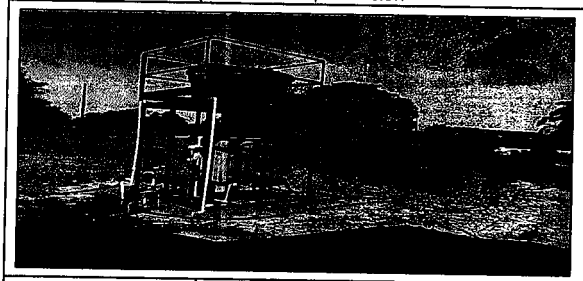
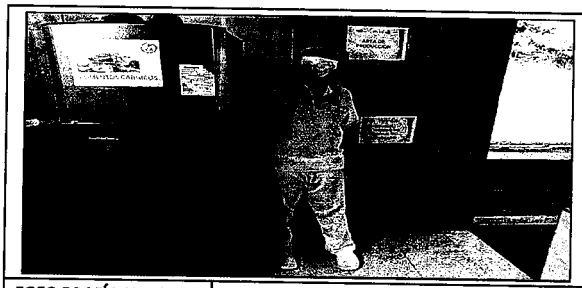
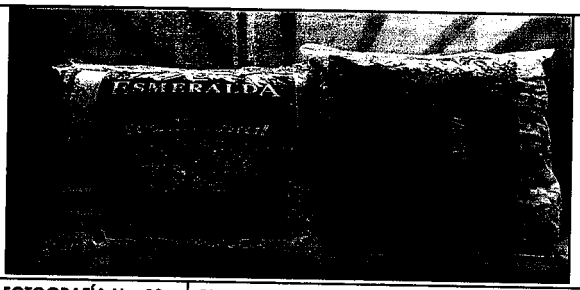
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			





Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1466

FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**
Ítem No. 11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		**Ítem No. 13** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE		**NO CUMPLE** X	**CUMPLE**		**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Ventana sin protección		**OBSERVACIONES**	No hay canecas.
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No. 20** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PLAN DE SANEAMIENTO, ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 32** 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**	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

8775

Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Recetor
Fecha de la visita:	09022023		Institucion educativa:	Fernando Rodriquez	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Fernando Rodriquez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	14	
	X				

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

7468

8796

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31-01-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7469

8777

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,81 %

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa que no diligencian formatos, no hay soporte de fumigación, manipuladora sin dotación de pantalon y zapatos, no tienen el kardex diligenciado.

El comedor escolar no cuenta con visita de la entidad territorial de salud.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nelsy Ayala		Anlly lorena Arévalo
Nombre: Nelsy Ayala	Nombre: Wandal Flamgan	Nombre: Anlly lorena Arévalo
Documento: 4743905	Documento: 60262063	Documento: 1094575916
Cargo: Economa	Cargo: Coordinador de Intrado	Cargo: Prof de apoyo inter

7470

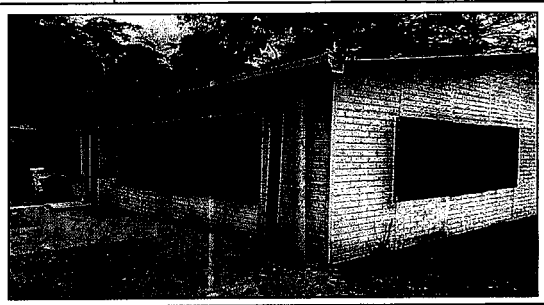
8178

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

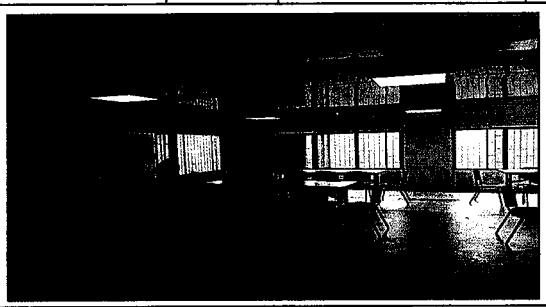
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	**FECHA DE VISITA**	09-02-2023		**HORA INICIO:**	12:30 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		2:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

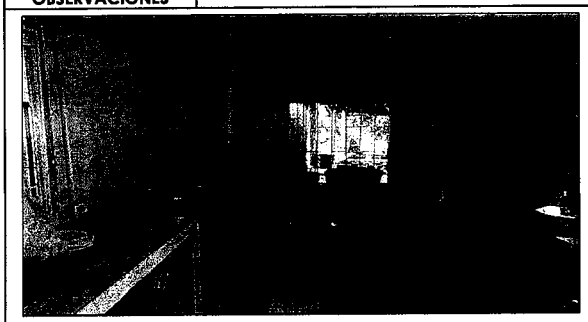
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

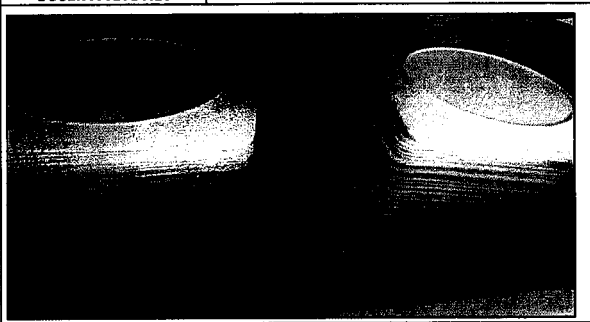
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

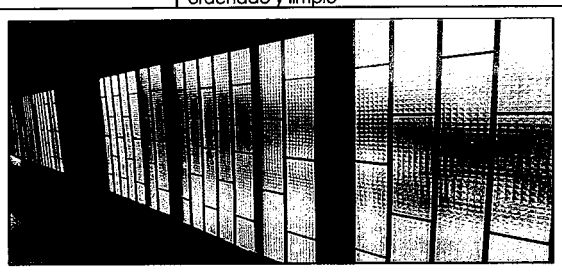
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No diligencian formatos, pero el sitio está ordenado y limpio		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			





1471

FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**
Ítem No. 11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		**Ítem No. 13** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	



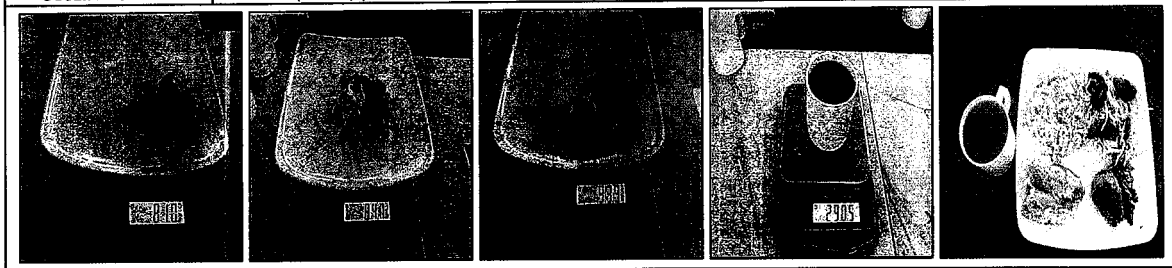


FOTOGRAFÍA No. 7	**PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No. 20** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PLAN DE SANEAMIENTO, ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 32** 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		**CUMPLE**	X
NO CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Faltan zapatos y pantalón	**OBSERVACIONES**	



FOTOGRAFÍA No. 11	**VERIFICACION DE GRAMAJE DE ALMUERZO**		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Cumplen con el menú número 13 y el gramaje correspondiente para los alumnos del grado octavo.		

8180

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · Gobernación Casanare · Alcaldía Casanare	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	edenar Serra · FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	Recetor
Fecha de la visita:	0 9 0 2 2 0 2 3		Institución educativa:	Fernando Rodriguez	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Fernando Rodriguez	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	14	
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo guisado, arroz blanco, platano cocido en leche, tomate con repollo, jugo de mango.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

Se cumple con el menú numero 13.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nelsy Ayala	[illegible]	Anllylorena Arévalos
Nombre: Nelsy Ayala	Nombre: [illegible]	Nombre: Anlly lorena Arevalos
Documento: 47439051	Documento: 6026208	Documento: 1094575916
Cargo: etnoroma	Cargo: Coordinador Internado.	Cargo: Prof - de apoyo inter

1473

8787

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Recetor			
Fecha de la visita:		Nivel de escolaridad a verificar:	octavo	Institución educativa:	Fernando Rodriguez	Sede educativa:	Fernando Rodriguez	Tipo de Complemento: Almuerzo:	Residencias escolares:
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			No Servicios	5				X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pollo sudado	Pollo sudado	–		81	83	81,6	81,8	75,6	/		/		/		/		/											/	
arroz blanco	arroz blanco	–		123,4	125	124,3	124,2	110	/		/		/		/		/											/	
Platano cocido en leche	Platano cocido en leche	–		93,9	95,8	94	93,9	91,2	/		/		/		/		/											/	
tomate con repollo	tomate con repollo	–		84,7	82	85,9	84,2	70	/		/		/		/		/											/	
Jugo de mango	Jugo de mango	–		290,5	290	292	290,8	200	/		/		/		/		/											/	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Nelsy Ayala	Nombre: Wander Manrique Soler	Nombre: Anlly Lorena Arévalos
Documento: 47439051	Documento: 6076076	Documento: 1057596946
Cargo: economa	Cargo: Coordinador Interno	Cargo: prof de apoyo inter -

La educación es de todos — Mineducación

7434

8182

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	09022023		Institucion educativa:	ANTONIO NARIÑO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	BRISAS DEL PAUTO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 11	ATENDIDOS 11

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

7475

1783

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NO
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22-01-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1476

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	72,41 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento a la IE Antonio Nariño Sede Brisas del Pauto donde se observo lo siguiente:

- No cuenta con gel antibacterial, los registros de actividades no se encuentran diligenciados.
- No cuentan con soportes de documentación de fumigacion
- manipuladora NO cuenta con dotación de zapatos.
- Durante la visita se verificó materia prima y es acorde a la minuta, manipuladora estaba en prealistamiento del menú 14.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: - MARBEL LORENA.	Nombre: Naydu M. Bustos Romero	Nombre:
Documento: - 1116041824.	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - ECONOMA.	Cargo: PROF. APOYO	Cargo:

1477

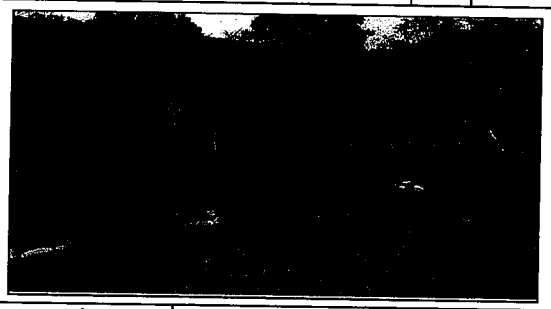
8785

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

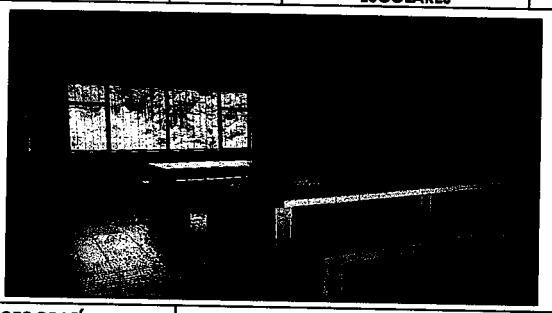
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )**	
SEDE	BRISAS DEL PAUTO	**FECHA DE VISITA**	09-02-2023		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	8:00 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**		8:45 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

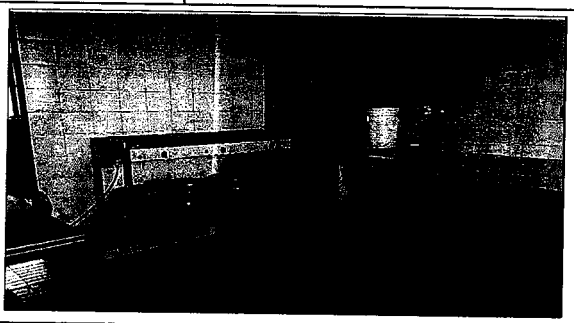
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

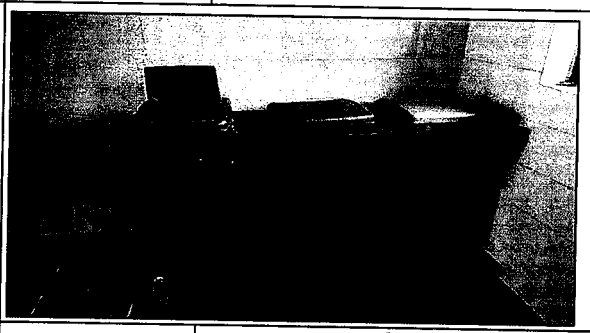
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Las áreas se evidencian limpias, pero los registros de actividades no se encuentran diligenciados.		



FOTOGRAFÍA No. 4	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

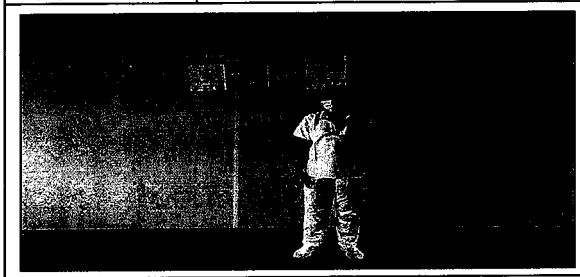
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No. 20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

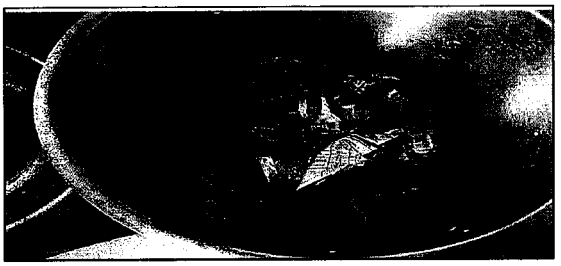
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa manipuladora sin dotación de zapato. (TENIS)		



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 30 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. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 32 El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No. 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

8787

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	09022023		Institucion educativa:	ANTONIO NARIÑO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	JORGE ELIECER GAITAN
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 12	ATENDIDOS 21
		X			

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

7480

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NO
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06 - 02 - 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7481

8789

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	72,72 %

Observaciones

Se realizo visita de seguimiento a la IE Antonio Nariño sede Jorge Eliecer Gaitan donde se observó lo siguiente:
- Los registros de actividades estan sin diligenciar
- No cuentan con trapeo, escoba y recogedor
- En la puerta del Comedor en la parte Inferior no cuenta con barrera de protección (entre puerta y piso)
- manipuladora No cuenta con dotación

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Yeidy Neche	Naydu Mardody	
Nombre: Yeidy Neche	Nombre: Naydu Mardody Bustos	Nombre:
Documento: 1116043552	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: economa	Cargo: prof. APOYO	Cargo:

1482

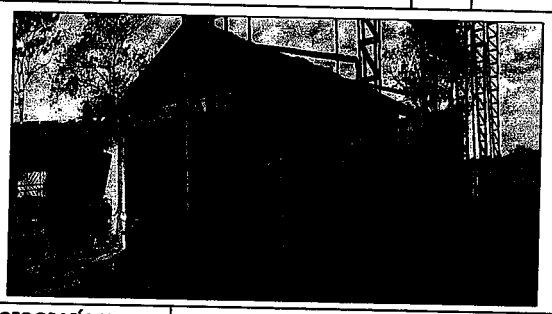
8790

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesoría & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

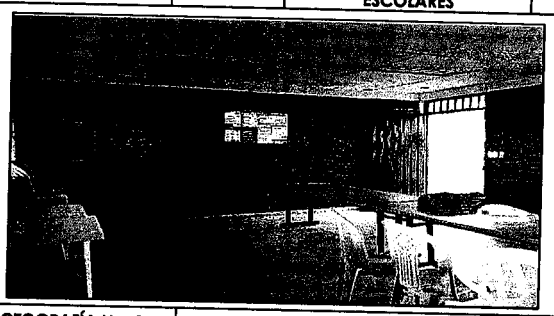
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )**	
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	**FECHA DE VISITA**	09-02-23		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	10: 45 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

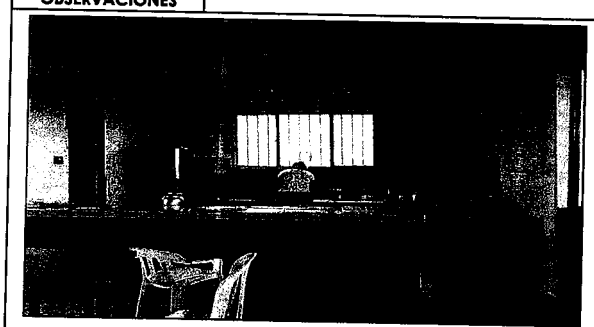
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

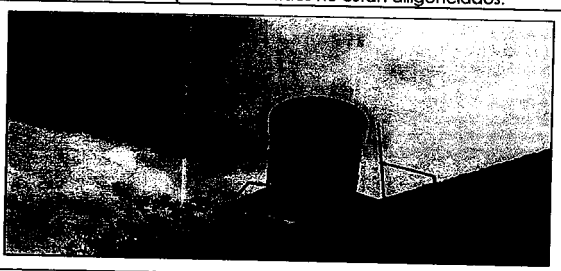
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANIAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia las áreas limpias, pero los registros de actividades no están diligenciados.		





FOTOGRAFÍA No. 4 **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**

Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

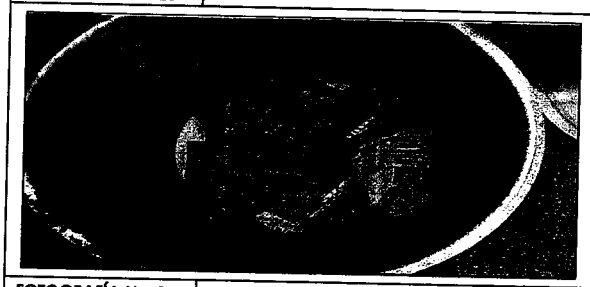


Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

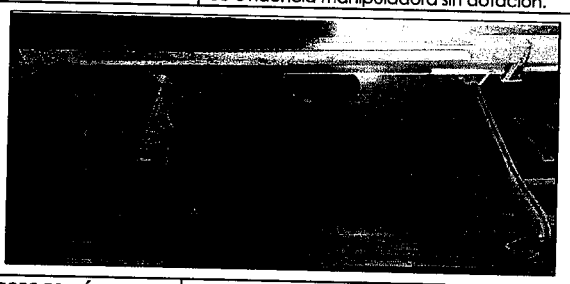
7483

8991

FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS		
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia manipuladora sin dotación.		

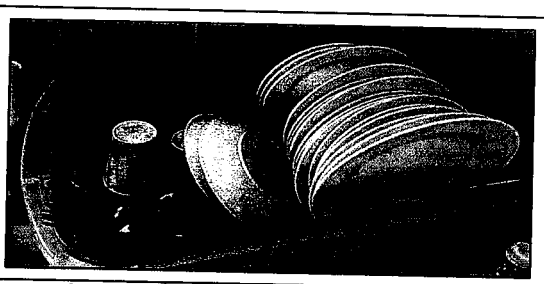


FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 30. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

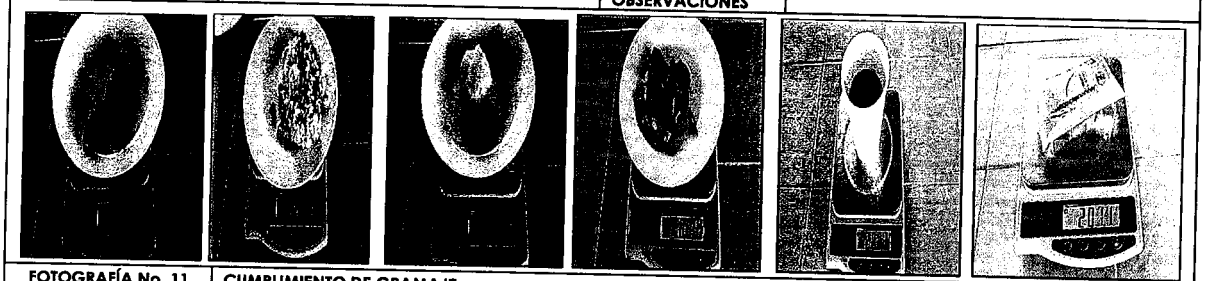
FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 31 Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No. 38 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	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No. 44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 11	CUMPLIMIENTO DE GRAMAJE		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

892

Alimentos para Aprender / Es el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	PORE
Fecha de la visita:	09/02/2023		Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	JORGE ELIECER GAITAN	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 12	atendidos 21
Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:	Menu 14 (carne asada, arroz con avena, papa cocinada, verdura cocida, Sobrebarriga de curuba, y agua)				
Intercambios	Alimento:	Menu 13 (pollo sudado, Arroz Blanco, Platano cocido en leche, tomate con repollo y Jugo de Mango)			
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	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 preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		100 %

Observaciones

Cumplen con el menú N 14, se hizo cambio del menú N 13 debido a que la manipuladora manifiesta el desconocimiento de la secuencia del ciclo de menu

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Yeidy Meche	Nayy Mery	
Nombre: Yeidy Meche	Nombre: Naydu Bustos Romero	Nombre:
Documento: 1116043552	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: economa	Cargo: PROF Apoyo	Cargo:

1485

8973

Alimentos Aprender para Aprender | Es el tiempo de Casanare Productivo | Equitativo | Sostenible | Gobernación de Casanare

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No: 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 09-02-2023 | Nivel de escolaridad a verificar: Primero - Tercero | Institución educativa: ANTONIO NARIÑO | Municipio: | Sede educativa: Jorge Eliecer | Tipo de Complemento: | Almuerzo: X | Residencias escolares:

Operador: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 | No Servicios: 12

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pollo guisado	Carne asada	✓		37,7	32,1	36,04	35,28	35,09g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz blanco	Arvejas con arroz.	✓		102,2	100,4	117,8	106,8	83g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano cocido	Papa cocida	✓		64,5	76,1	65,1	70,2	64g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Tomate con repollo	Verdura cocida	✓		55,5	68,4	60,1	60,3	60g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Mango	Sorbete curuba.	✓		222,3	200,1	213,3	211,9	200c	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
	Agua	✓		201,1	200j	200,4	200,5	200c	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
																												✓	
															✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

Se realizo intercambio del Menú N 13 por el menu N 14, manipuladora manifiesta el desconocimiento de la secuencia del ciclo de Menu.

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

La educación es de todos | Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: - Yeidy Leche	Nombre: Dary de Bustos R.	Nombre:
Documento: - 1116043552	Documento: 1118544677	Documento:
Cargo: - economa	Cargo: profesional apoyo.	Cargo:

7465

Alimentos Aprender / Es el tiempo de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-01 05-09

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora inicio:	8:00 am
Fecha de la visita:	09 02 2023	Tipo de Complemento:	Ración Industrializada	Hora terminación:	8:40 am
Información general de la visita				No de servicios	6.

Institución Educativa:	ANTONIO NARIÑO				
Nombre sede educativa:	SAN RAFAEL			Facil acceso	/
Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			Dificil acceso	
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Tipo de vehiculo	—
				Placa del vehículo	—

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Pan calentado	Pan Rico	Pan Rico	280123	13/02/23	✓	✓	✓	✓	
Leche entera	Alqueria	Naturales Jabam	22/04/23	22/04/23	✓	✓	✓	✓	
Bocadillo ticolor	N.A	N.A	1002P20	10/06/23	✓	✓	✓	✓	

Indicador: Variables con calificación cumplimiento/variables evaluadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
—		
Nombre: Gustavo Adolfo Ramirez Ya	Nombre: Naydu Madaly Bustos	Nombre:
Documento: — 422301	Documento: 1118544617	Documento:
Cargo: — Docente	Cargo: POP Apoyo	Cargo:

8.790

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VRI-02 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	**Institución Educativa:**	ANTONIO NARIÑO
Fecha de la visita:	09/02/2023	**Sede educativa:**	SAN RAFAEL
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		
No de servicios:	Simat: 6 atendidos 7		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Leche entera, pan calentado, y Bocadillo Tricolor.					
Intercambios	Alimento:	Mogolla Caramelo Por Pan Calentado				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	**Calificación**
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
#	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
#	El desperdicio de alimentos es bajo.	C
Indicador: Variables en umple/total de variables evaluadas *100		100 %

Observaciones

Cumple Con el menu N 4, intercambio de Mogolla Caramelo por pan Calentado.

La educación es de todos Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Gustavo Adairie Po	Nombre: Naydu Mardady Bustos R.	Nombre:
Documento: 4,122301	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Docente	Cargo: PIOF. Apoyo	Cargo:

148E

8 296

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

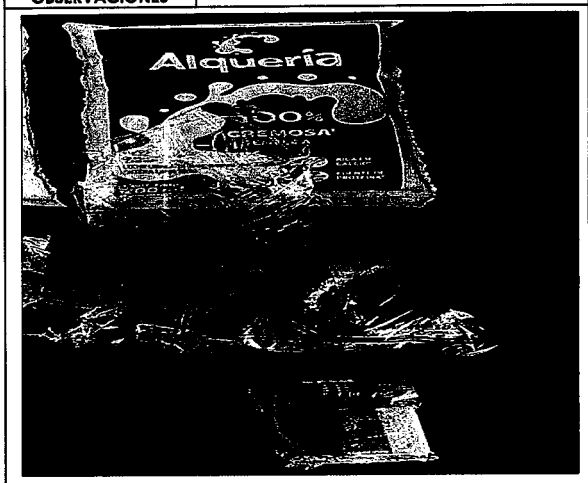
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN RAFAEL	**FECHA DE VISITA**	09-02-23		**HORA INICIO:**	9: 10 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		9:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES DE RECEPCIÓN**
Ítem No. 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 RECEPCIÓN**
Ítem No. 12. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**MENU ENTREGADO**
Ítem No. 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. 4	**DISPOSICIÓN DE RESIDUOS**
Ítem No. 18. Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

1489

8.197

Alimentos Aprender · Gobierno de Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra O
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	14022023		Institucion educativa:	Gaviotas	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Gaviotas
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	15	
	X				

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

1490

8-98

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7491

8-99

Alimentos Aprender / El Tiempo Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra asesorías & consultorías
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,81 %

Observaciones

En visita tecnica se observa que la sede educativa:
- Ventanas sin protección.
- No hay soporte de fumigación contra plagas.
- No diligencian formatos de aceite vegetal usado, Kardex.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Nelly Rodriguez G.	Nombre: Blanca Bohórquez	Nombre: Anlly lorena Arévalo
Documento: 39 657 977	Documento: 1115911030	Documento: 1094576916
Cargo: Cocina.	Cargo: Directora internado	Cargo: Prof. de apoyo inter

7492

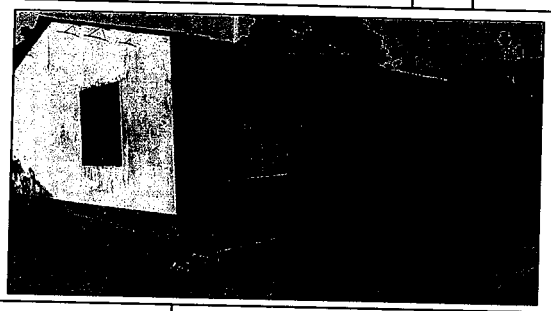
8800

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )**	
SEDE	GAVIOTAS	**FECHA DE VISITA**	14-02-2023		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	6:00 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**		8:30 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		X

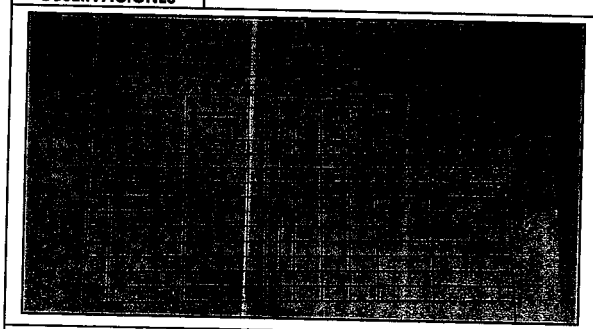


FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

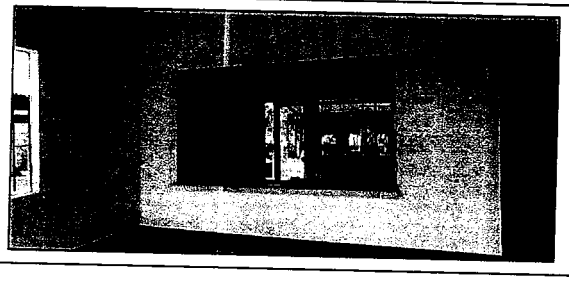


FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



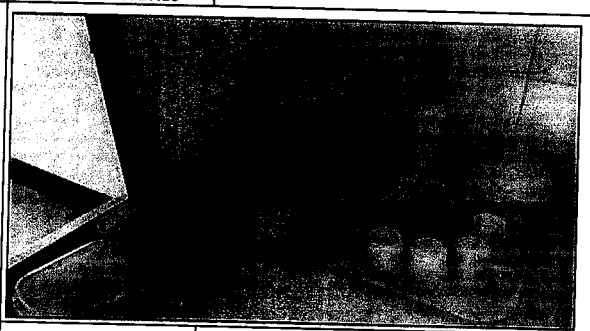


FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

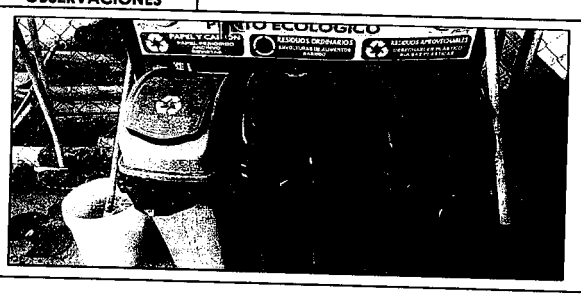


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

7493

FOTOGRAFÍA No. 5	PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 6	PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 8	PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No. 20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	PLAN DE SANEAMIENTO, ALMACENAMIENTO

Ítem No. 32 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. 11	VERIFICACION DE GRAMAJE DE ALMUERZO		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Cumplen con el menú número 18, el gramaje no es el correspondiente ya que la materia prima que le está llegando son para 15 alumnos y la residencia está atendiendo 25 estudiantes.		

8807

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 ,05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní			
Fecha de la visita:	14-02-2023	Nivel de escolaridad a verificar:	Octavo.	Institución educativa:	Gaviotas	Sede educativa:	Gaviotas	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			No Servicios	9					✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	Chocolate con leche	✓		219,7	219,8	219,7	219,7	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Carne guisada	Carne guisada	✓		57,0	57,7	57,3	57,3	97,5		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Yuca cudada	Yuca cudada	✓		47,7	47,6	47,4	47,5	99,9		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Queso	Queso	✓		57,9	57,8	57,7	57,8	69		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Mandarina	Naranja	✓		216,5	216	216,6	216,3	190	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 40 %

Observaciones:

Cumplen con el menú # 18, el intercambio de fruta estaba aprobada, mandarina por naranja.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Ud. Nelly Rodríguez G.	Blanca Bohorquez	Anlly lorena Arévalo
Nombre: - Gloria Nelly Rodríguez G.	Nombre: Blanca Bohorquez	Nombre: Anlly lorena Arévalo
Documento: - 39 657 977	Documento: 1115941030	Documento: 1094575916
Cargo: - Economa	Cargo: Directora Internado	Cargo: Prof de apoyo

La educación es de todos — Mineducación

7495

880

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender Casanare / Casanare	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	Maní
Fecha de la visita:	14/02/2023		Institución educativa:	Gaviotas	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Gaviotas	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	15	
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con leche, carne guisada, yuca sudada, queso, mandarina				
Intercambios	Alimento:	Mandarina por naranja			
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	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 preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	90% %

Observaciones

Se observa el gramaje por debajo de lo requerido, pero les esta llegando materia prima para 15 alumnos y se estan atendiendo 24 alumnos.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
M. Nelly Rodriguez G.	Blanca Bohorquez	Anlly Lorena Arévalo
Nombre: María Nelly Rodriguez	Nombre: Blanca Bohorquez	Nombre: Anlly Lorena Arévalo
Documento: 39 657 977	Documento: 1175911030	Documento: 1094575916
Cargo: Economa	Cargo: Directora Internado	Cargo: Prof de apoyo

1496

8804

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Pore
Fecha de la visita:	14022023		Institucion educativa:	Rafael Uribe Uribe	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Janeiro
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	15	
		X			

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

7497

8805

Alimentos Aprender / En tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21 - 01 - 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7498

8806

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vs. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	87,5 %

Observaciones

En visita tecnica de control en el comedor escolar de la sede Janeiro, se observa lo siguiente;

- El comedor escolar no cuenta con energia electrica, no tiene contador.
- falta canecas para los residuos en cocina.
- falta documento empresa de fumigación
- Se Verifico el preslistamiento del menu Nº 17

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Neida Maria Giron		
Nombre: Neida Maria Giron	Nombre: Jose Montaña	Nombre:
Documento: 52.347.878	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo:

7499

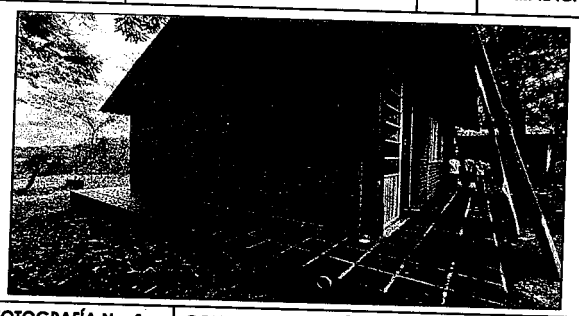
8807

La educación es de todos Mineducación · Alimentando Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )**	
SEDE	JANEIRO	**FECHA DE VISITA**	14- 02-2023			**RURAL (X)**	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA INICIO:**		9:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**HORA DE TERMINACIÓN**		10:00 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
					R.E RESIDENCIAS ESCOLARES		



FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

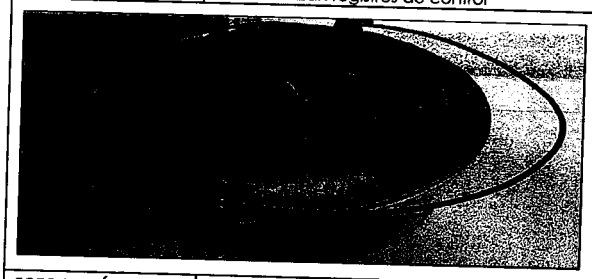
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No se realizan registros de control		



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No se realizan registros		



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

1500

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

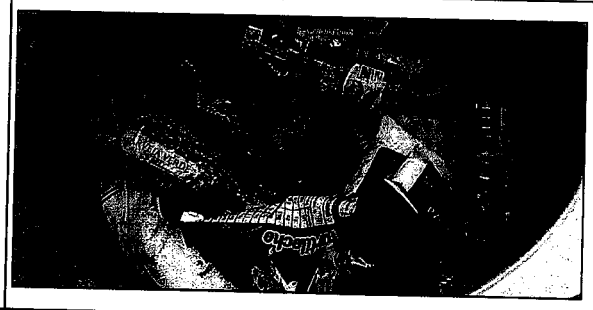


FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

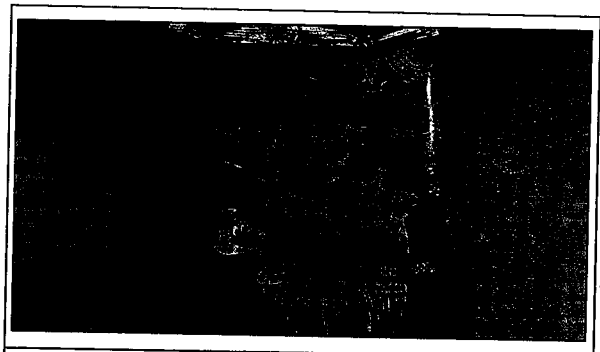
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 31. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

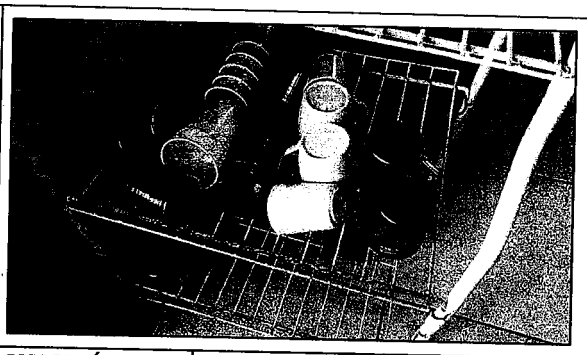
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No. 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

Alimentos Aprender · Es de Tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra O
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	14022023		Institucion educativa:	RAFAEL URIBE URIBE	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAN JOSE DE GUANABANAS
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		
		X			

Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0

8819

Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edumina sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	N.O
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	62,96 %

Observaciones

-Se observa huecos y grietas en el piso del área externa del comedor escolar. La superficie del mesón del área de preparación presenta porosidad. No cuenta con jabón liquido para el lavado de manos. La estufa presenta alto grado de corrosión. La puerta de ingreso al comedor no tiene barrera en su parte inferior. No se lleva control de materias primas. No hay un área especifica para producto no conforme. No hay licuadora. Se observa objetos en los cuales requieren ser retirados del comedor.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Flor Alba Penduto	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 23794 228	Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo Interventoria	Cargo:

7503

11

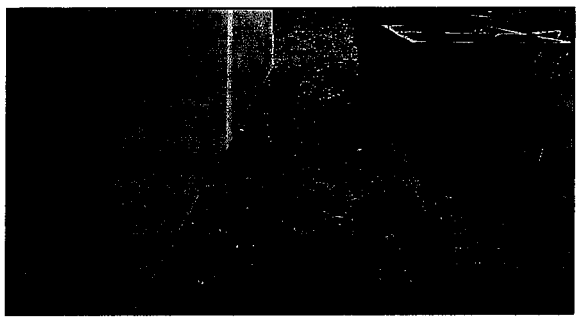
8872

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** **COMEDORES ESCOLARES** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE**	edelmira serna FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	RAMON NONATO PEREZ	**FECHA DE VISITA**	14-02- 2023		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	9:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

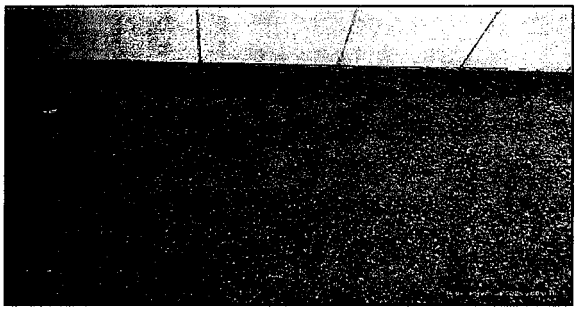


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa huecos en el piso del área externa (parte posterior), el cual requiere mantenimiento.

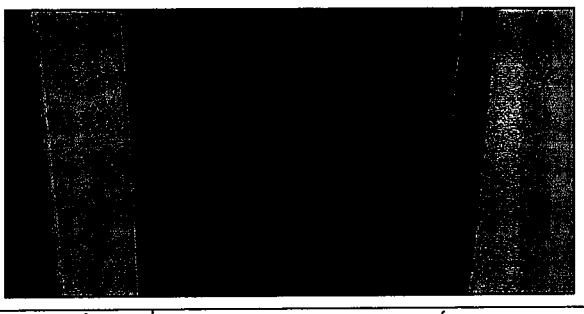


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem 3. Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa porosidad en la superficie del mesón del área de preparación.



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

Ítem 5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa que las instalaciones están limpias, tiene papel higiénico, le falta jabón antibacterial.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 9: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa que la superficie de la estufa esta corroída.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONTROL DE PLAGAS**

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



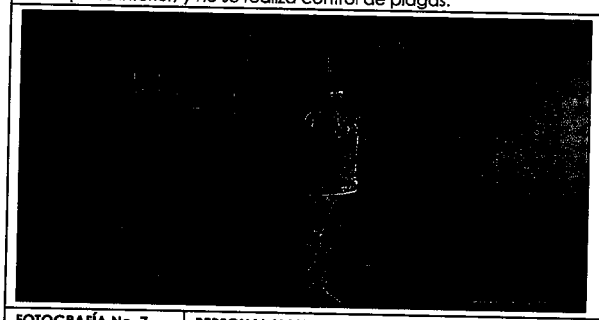
FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen

7504

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: la puerta de ingreso al comedor escolar no tiene barrera en su parte inferior, y no se realiza control de plagas.

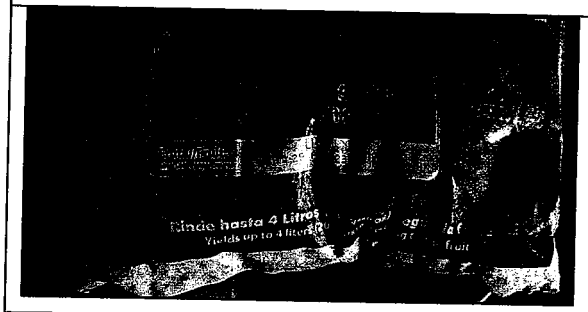


FOTOGRAFÍA No. 7 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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

Ítem No 32: 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. 11 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

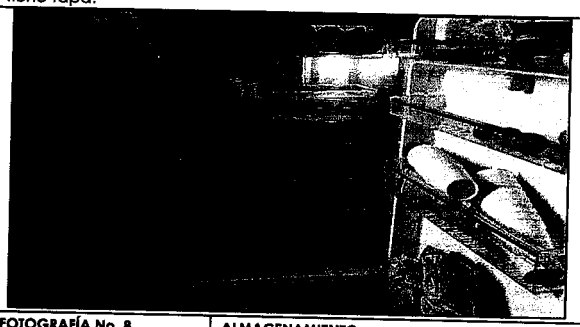
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la estufa presenta un alto grado de corrosión, y los quemadores están fallando.

estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: El comedor escolar cuenta con un recipiente el cual no tiene tapa.



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: 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:

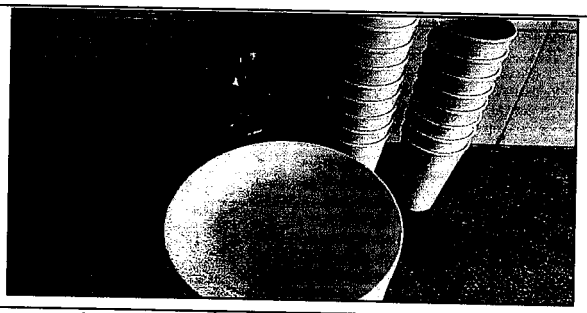


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 32: 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. 12 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Pore
Fecha de la visita:	24022023		Institucion educativa:		Banco
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Ramon Nonato Perez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		14
		X			

Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)

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

12

8875

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12 febrero 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

13

8876

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,81 %

Observaciones

En visita tecnica en la sede Ramon Nonato Perez, se observa lo siguiente;

- No se cuenta con formato de control.
- falta documento de la fumigacion.
- No cuenta con canecas para los residuos.
- Se debe realiza capacitacion en el lavado y desifeccion de equipos.
- No se tiene diligenciado el Kardex

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Diana Arzola		
Nombre: Diana Rocio Arzola	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 40 18071 4	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: prof. de Apoyo MR	Cargo:

8877

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PORE		
Fecha de la visita:	14/02/2023	Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 1	Institución educativa:	EL BANCO	Sede educativa: RAMON NONATO PEREZ	Tipo de Complemento:	Almuerzo: X / Residencias escolares:
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		No Servicios	24			

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Macarrones con pollo	Macarrones con Pollo	C		183,2g	178,4g	201,8g	188g	143,75	C		C		C		C		C											C	
Papas a lo francesa	Platano cocido		N.C	29g	31,5g	32,2g	30,9g	61,8		N.C	C		C		C		C												N.C
Verdura cocida	Verdura cocida	C		33,4g	34,1g	36g	34,5g	60g		N.C	C		C		C		C												N.C
Jugo de lulo	Jugo de lulo	C		311	280	240	277	200	C		C		C		C		C											C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 50 %

Observaciones:

Se realiza gramaje a los componentes del menú Nº 17, pero lo cual no cumple el platano cocido y la ensalada.

Se debe reforzar capacitación en estandarización de porciones debido a que se evidencio que se utilizaron las cantidades proyectadas según Resolución y minuta patron.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Diana Arteaga	Nombre: Nekol Vargas	Nombre:
Documento: 40186214	Documento: 1057444984	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

La educación es de todos — Mineducación

8818

Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare no se detiene	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	PORE
Fecha de la visita:	14/02/23		Institución educativa:	EL BANCO	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	RAMON NONATO PEREZ	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	14	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú No 17 - Macarrones con pollo, platano maduro cocido, verdura cocida y jugo de lulo.				
Intercambios	Alimento:	Platano maduro cocido por papas a la francesa.			
	Motivo del intercambio	Maduración del platano y evitar perdidas.	Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.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 preparacion.	N.C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	66,66 %

Observaciones

Intercambio: Platano maduro cocido por papas a la francesa. El intercambio se debe a que el platano estaba maduro y asi evitar perdidas.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Diana Arizendy		
Nombre: Diana Arizendy	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 401862 14	Documento: 1052414484	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. Apoyo interventoria.	Cargo:

15N 16

8819

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

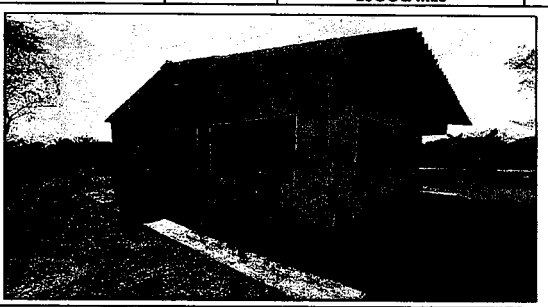
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	RAMON NONATO PEREZ	**FECHA DE VISITA**	14- 02-2023		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

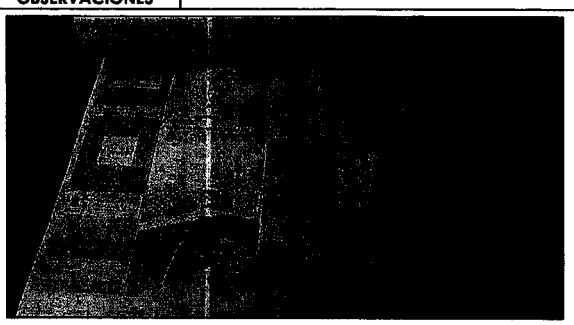
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

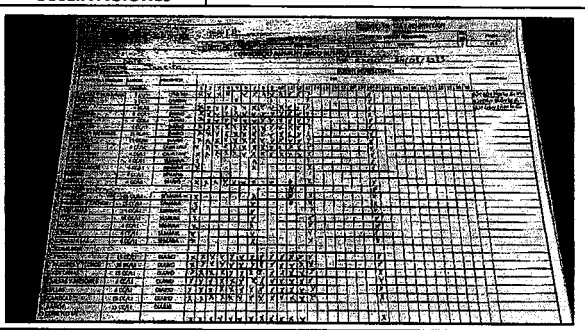
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



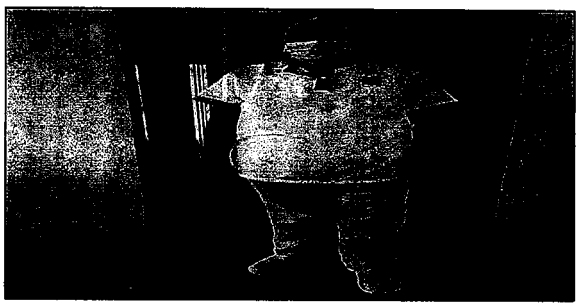
FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

8820

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

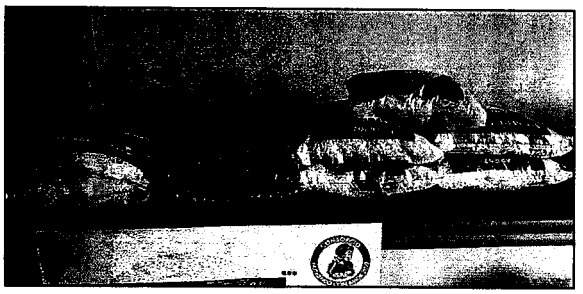


FOTOGRAFÍA No. 7 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

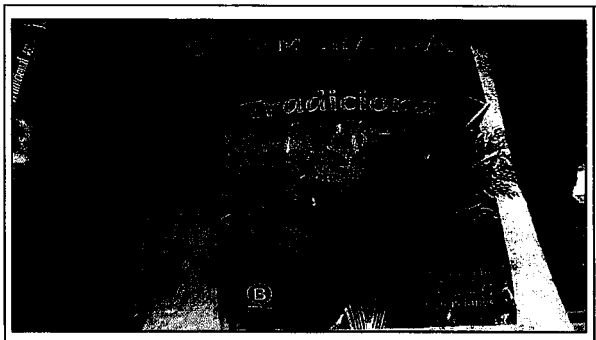
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 31. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

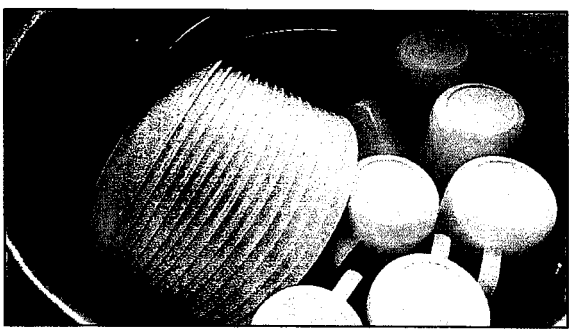
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

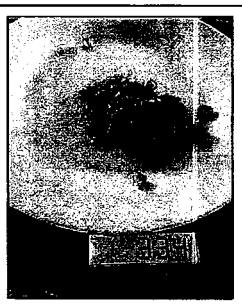
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

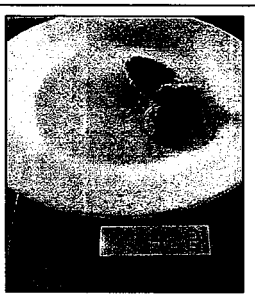


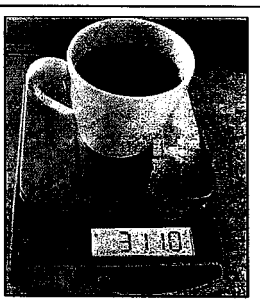
FOTOGRAFÍA No. 10 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

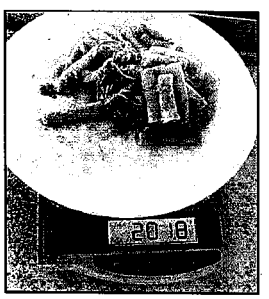
Ítem No. 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			









REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL.

Ítem No. 2: El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menú y minuta patrón adoptada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se cumple con el gramaje		

1512

8821

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · En el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	14022023		Institucion educativa:	Jesús Bernal Pinzon	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	La consigna
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Simat 12	atendidos 13
		X			

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

2573

17

8822

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18-01-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

18

8823

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	70,96 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la IE Jesus Bernal Pinzon Sede la Consigna donde se observó lo siguiente:

- Ventana del área de preparación requiere de protección
- Las áreas estan limpias, pero los registros de actividades no estan diligenciados, Kardex
- Manipuladora no cuenta con la dotación de zapatos adecuada.
- Durante la visita se observa la preparación del menú N 16

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Anlly Arevalo	Nayda Marcela Bustos	
Nombre: Anlly Arevalo	Nombre: Nayda Marcela Bustos	Nombre:
Documento: 1005486276	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: PROF. Apoyo	Cargo:

19

8824

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	14 02 23		Institucion educativa:	Jesus Bernal Pinzon	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	La Guinea
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Simat 15	Atend: 305 15
		X			

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

7516

20

8825

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 01-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	NO
31	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.	NO
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

21

8826

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	64,28 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la IE Jesus Bernal Pinzón Sede La Guinea donde se observa lo siguiente:
- Ventana del área de preparación requiere de protección
- No cuenta con Carpeta operativa
- No cuenta con Canecas de precolección de basuras.
- Se evidencia Una nevera sin uso, requiere de mantenimiento
- Manipuladora se lleva para la casa la proteina y las verduras para su conservación la trae a la sede de acuerdo al menú del día.
- Durante la visita se realiza verificación de materia prima, se observa manipuladora realizando el pregistamiento del menú 16.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- CINDY SALAMANCA		
Nombre: - CINDY SALAMANCA	Nombre: Naydu Marcela Bustos	Nombre:
Documento: - 1120365784.	Documento: 1.118.544617	Documento:
Cargo: - ECONOMA.	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

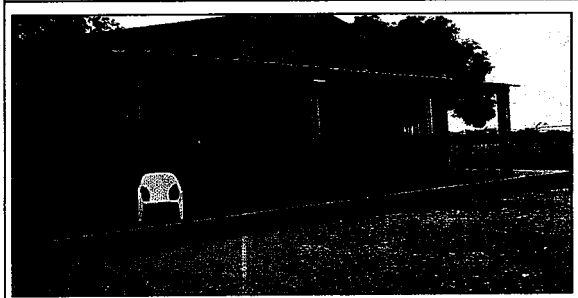
7578

22

8827

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

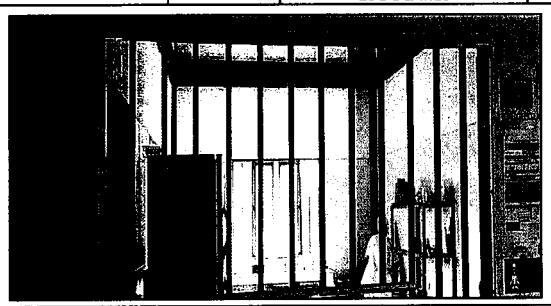
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZÓN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANÍ	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	LA CONSIGNA	**FECHA DE VISITA**	14-02-2022		**HORA INICIO:**	11: 30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **Edificaciones e instalaciones**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa ventana del área de preparación sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 3 **Plan de saneamiento**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia áreas limpias, pero los registros de actividades no están diligenciados.		



FOTOGRAFÍA No. 4 **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**

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

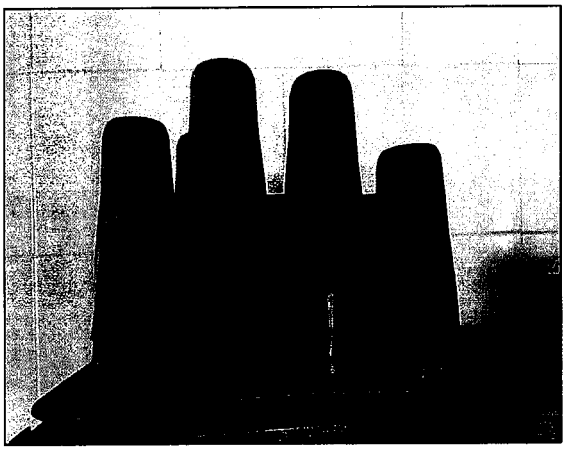
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			





1514

8828

FOTOGRAFÍA No. 5	**Personal manipulador**			**FOTOGRAFÍA No. 6**	**almacenamiento**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31** 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**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Se observa manipuladora sin dotación de zapatos adecuada.			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**Almacenamiento**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**Preparación, ensamble y distribución**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 36.** 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**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**Preparación, ensamble y distribución**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**Preparación, ensamble y distribución**		
Ítem No. 41. 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.				**Ítem No.44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

1520

8879

Alimentos Aprender / Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	16 02 2023		Institucion educativa:	ITENCA	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Francisco Miranda
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Servicio 18	SIMAT: 16
		X			

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

23

8830

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · En el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N.A
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

24

8831

Alimentos Aprender / En tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra Asesorías y Consultorías
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	70 %

Observaciones

En visita tecnico en la Sede Francisco Miranda se observo lo siguiente:

- falta carpeta operativa formatos y procedimientos
- Item 9 faltan procedimiento de limpieza, desinfección.
- Se requiere instalar barreras fisicas en las ventanas.
- falta protocolo de aceite usado
- De la dotación falta zapatos.

La educación es de todos Mineducación

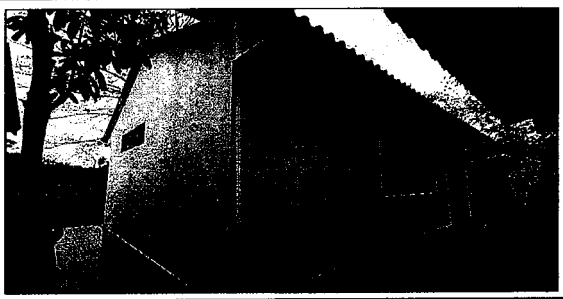
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
DANIELA F.H		
Nombre: DANIELA FUENTES	Nombre: José Montaña C.	Nombre:
Documento: 1115863670	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: ECONOMA	Cargo: Prof. de APOYO	Cargo:

NS3

25

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

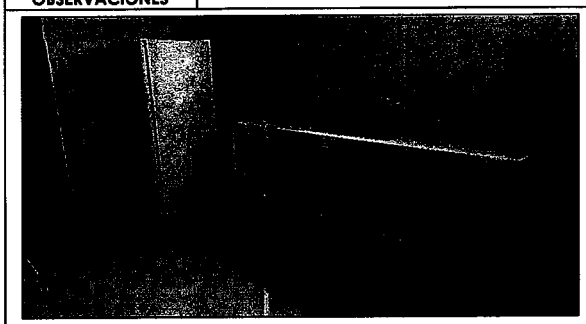
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FRANCISCO MIRANDA	**FECHA DE VISITA**	16- 02-2023		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



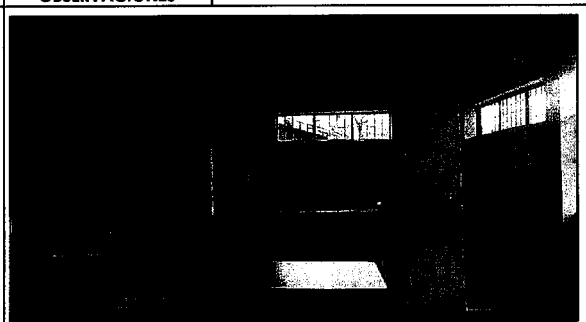
FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



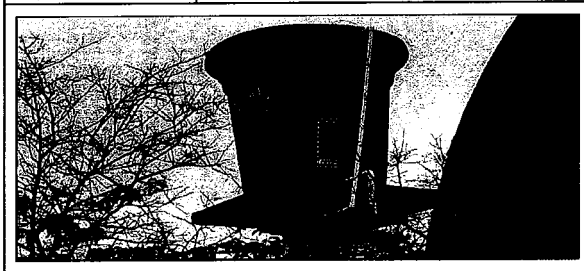
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



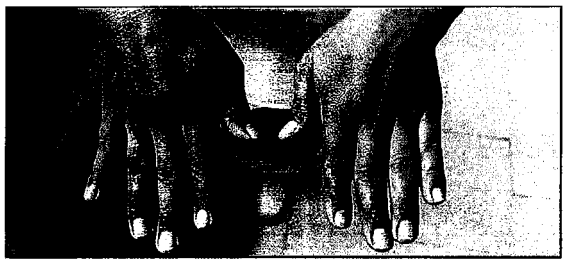
FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	No cuenta con formatos



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	No cuenta con formatos.



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,	



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

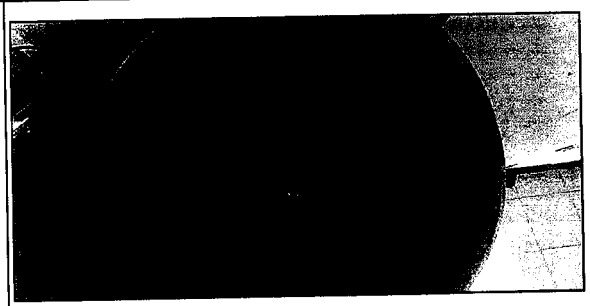


FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

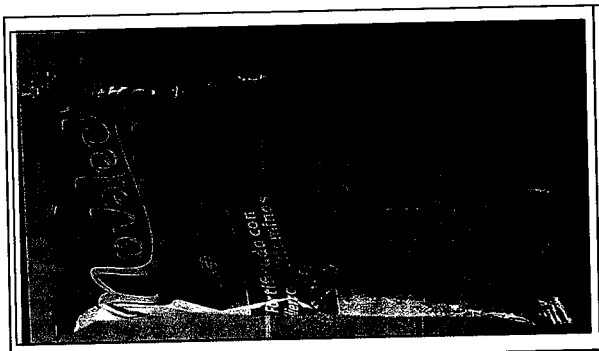
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 31. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No. 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

8834

Alimentos Aprender / En tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Paz de Aviporo
Fecha de la visita:	16022023		Institucion educativa:	5	ITENCA
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Santa Teresita.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Servicio 20	SIMAT: 18
		X			

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

8835

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13 Feb 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

N.A

27

8836

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / En el Tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81.82%

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Santa Teresita se observo lo siguiente:

- falta carpeta operativa (formatos y procedimientos) Item 6.7.9
- falta documentacion empresa fumigadora.
- falta canecas para residuos.
- La nevera y la licuadora requieren mantenimientos

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
YENI BOJAS AHUMADA		
Nombre: Yeni Bojas A	Nombre: Jose Montaña C.	Nombre:
Documento: 1115850393	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo:

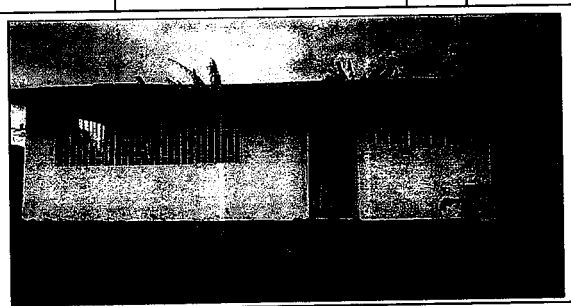
8837

La educación es de todos Mineducación · Alimentos que Aprender · Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

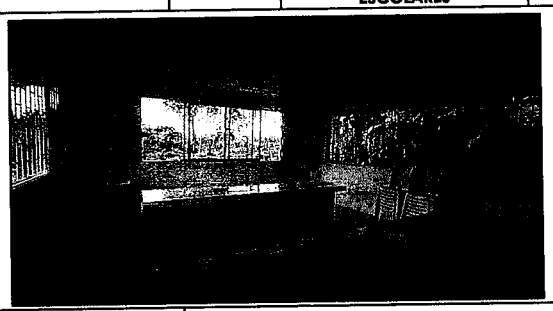
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTA TERESITA	**FECHA DE VISITA**	16- 02-2023		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



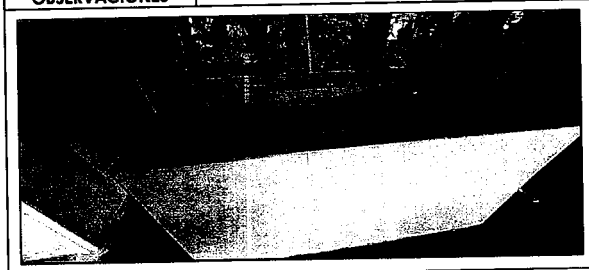
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



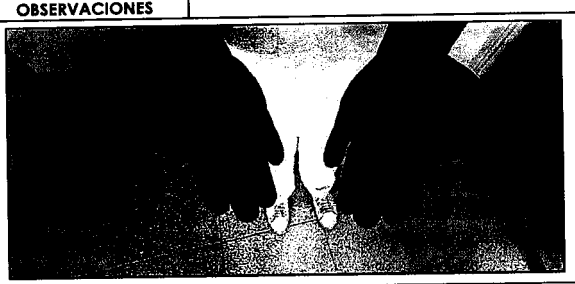
FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

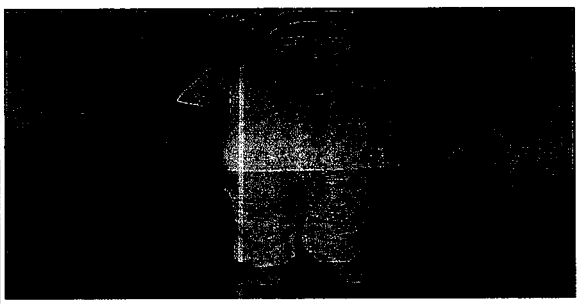
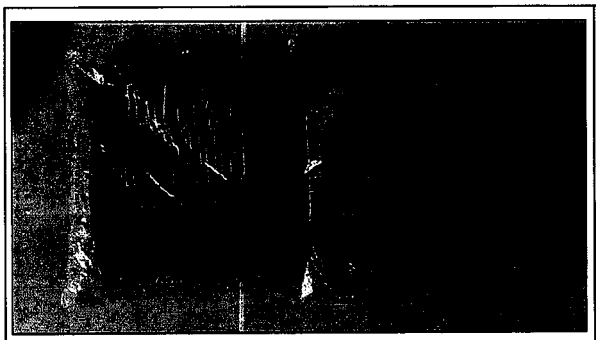
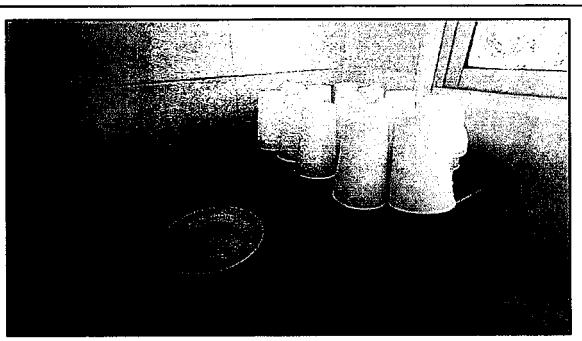


FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,	



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	

1521

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** 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**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con zapatos.			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8839

Alimentos Aprender / Es tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o Asesorías & Consultoría
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	16022023		Institucion educativa:	I.T.E.N.C.A	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	PALOSANTAL
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 4	ATENDIDOS 4
		X			

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

8840

Alimentos Aprender / En tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

8841

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	62,06 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la IE I.T.E.N.C.A Sede Palosantal donde se observo lo siguiente:

- Las áreas se encuentran Limpias pero no cuentan Con Carpeta operativa y registros de actividades.
- En el área de preparación se evidencian aberturas sin protección
- No cuenta con Canecas de recolección de basuras.
- No cuenta con un protocolo de manejo y disposición de aceite usado
- No cuentan Con soporte de Fumigación Control de plagas
- Manipuladora no cuenta con dotación
- manipuladora se encontraba realizando el pretistamiento del menú 18.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
-		
Nombre: - Maria Burley	Nombre: Nayelu M. Bustos	Nombre:
Documento: - 1115856797	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - Economa	Cargo: PIOE. APOYO	Cargo:

31

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

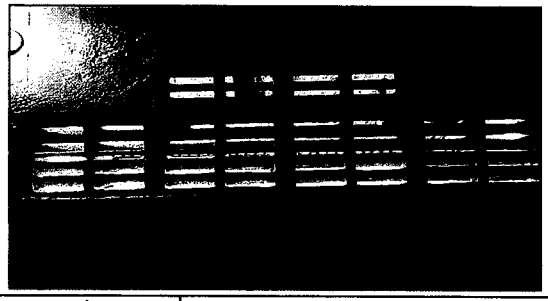
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ()** **RURAL (X)**	
SEDE	PALOSANTAL	**FECHA DE VISITA**	16-02-2022		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		9: 30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa en paredes del área de preparación aberturas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 3	**Plan de saneamiento**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia áreas limpias, pero no cuentan con registros de actividades.		



FOTOGRAFÍA No. 4	**Plan de saneamiento**

Ítem No. 8. Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.

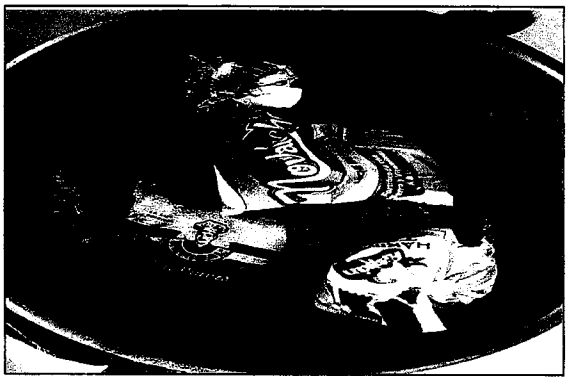
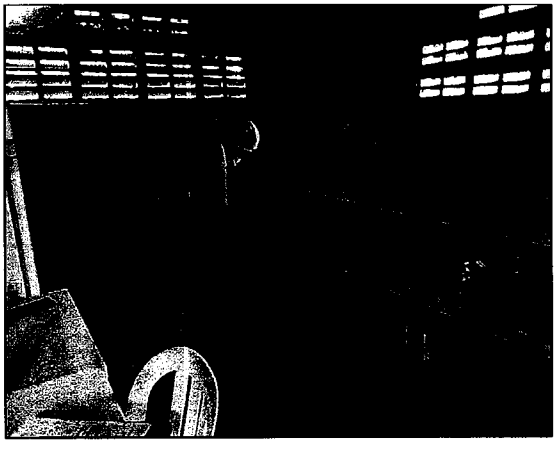
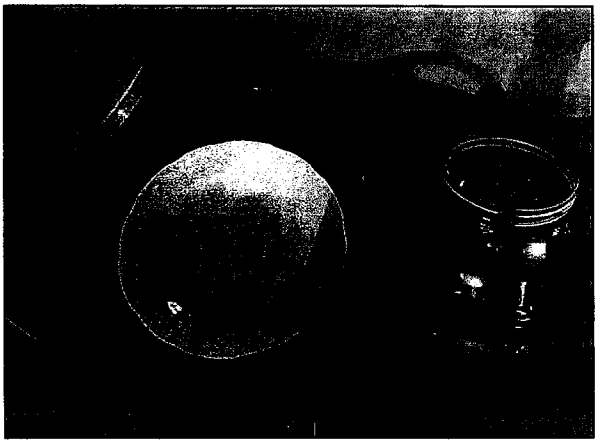
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**



FOTOGRAFÍA No. 6	**Personal manipulador**

Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.				**Ítem No. 20.** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Se observa que no cuenta con canecas de recolección de basuras.			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**Personal manipulador**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**Almacenamiento**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 32.** El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Se observa manipuladora sin dotación			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**Preparación, ensamble y distribución**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**Preparación, ensamble y distribución**		
Ítem No. 36. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.				**Ítem No.44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8844

Alimentos Aprender · En tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Colchina Sierra & Asociados
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	16022023		Institucion educativa:	I.T.E.N.C.A	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	I.T.E.N.C.A
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 334	ATENDIDOS 334
		✓			

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24/01/2023	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1

536

8845

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / En el Tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A.
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7537

33

8846

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / Es el tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	93,93 %

Observaciones

- Se observó que una manipuladora no cuenta con dotación
- Los registros de entrada y salida de materia prima no estan diligenciados
- Se entrego el menú 18.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
María del Carmen Delgado		
Nombre: María del Carmen Delgado	Nombre: Naydu Mardudy Bustos	Nombre:
Documento: 23794532.	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: PROF. APOYO	Cargo:

2538

34

8847 1

Alimentos Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	17022023		Institucion educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	66	
	X				

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	0
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/02/2023	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1

8848 2

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

7590

8849

Alimentos Aprender · Es tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,81 %

Observaciones

No se llevan registros de las actividades de limpieza y desinfección, lavado de tanque, de control de materia prima. Se observa suciedad en el techo del área de preparación. Se observa que por las rendijas de las ventanas pueden o facilitan el ingreso de contaminantes. Dos quemadores de una de las estufas estan fallando.
Se verifico gramaje del menú N° 20, el cual cumple; se realizo un intercambio en la proteina sin la debida aprobación.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Sandra C Maldonado	Nombre: Nekol Vargas	Nombre:
Documento: 23827643	Documento: 1057549984	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo:

8850 4

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	MUNICIPIO:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	17 / 02 / 2023	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Sede edicativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:
	X		66

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú Nº 20 (Carne frita, frijoles guisados, Arroz blanco, platano cocido, ensalada y pepino, limonada).				
Intercambios	Alimento:	Carne frita por huevo en tortilla.			
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	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 preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		80 %

Observaciones

Intercambio = Carne frite por huevo en tortilla.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Sandra F Valderrabo	Nombre: NERO Vargas	Nombre:
Documento: 1238276413	Documento: 1057574484	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo:

7512

8851

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	YOPAL		
Fecha de la visita:	17/02/2023	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	Sede educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			No Servicios	66		

Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares
		X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevo en tortilla	Carne frita		NC	99,5g	75,6	69g	74,4g	90g	C		C		C		C		C												N.C
Frijoles guisados	Frijoles guisados	C		124,9g	128,5g	108,5g	120,6g	105g	C		C		C		C		C											C	
Arroz blanco	Arroz blanco	C		98,4g	120,9g	133,9g	150,3g	124g	C		C		C		C		C											C	
Platano cocido	Platano cocido	C		100,1g	98,2g	119,9g	106g	85g	C		C		C		C		C											C	
Zanahoria, perejil y cilantro	Zanahoria y perejil	C		75,2g	78,4g	99,4g	77,6g	90g	C		C		C		C		C											C	
Limonada	Limonada	C		251,8	260,5	244,4	252,2	200	C		C		C		C		C											C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 83,33 %

Observaciones:

Se verifica gramaje para el menú #20, el cual cumple; se realizo un intercambio de Carne frita por huevo en tortilla.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Sandra F. Maldonado	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 23827643	Documento: 1057574484	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

La educación es de todos Mineducación

7543

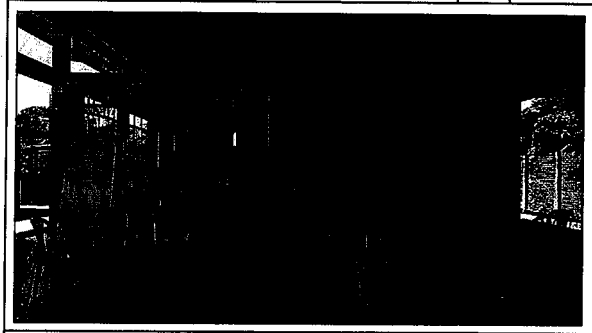
8852

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** **COMEDORES ESCOLARES** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE**	Cadena Sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO (X)**	
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**FECHA DE VISITA**	17-02- 2023		**HORA INICIO:**	11:40 AM	**RURAL ( )**
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	1:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

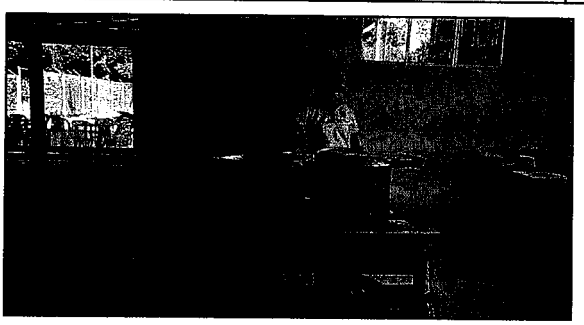


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa huecos en el piso del área externa (parte posterior), el cual requiere mantenimiento.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem 3. Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

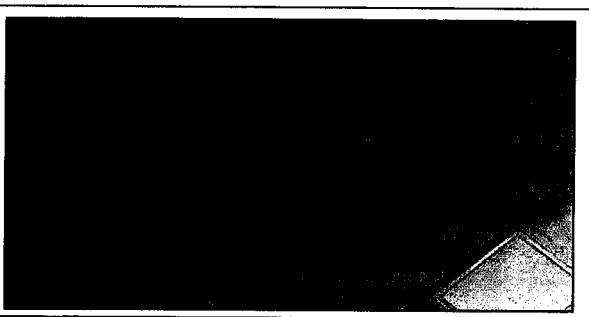


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem 5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa que las instalaciones están limpias, tiene papel higiénico, le falta jabón antibacterial.

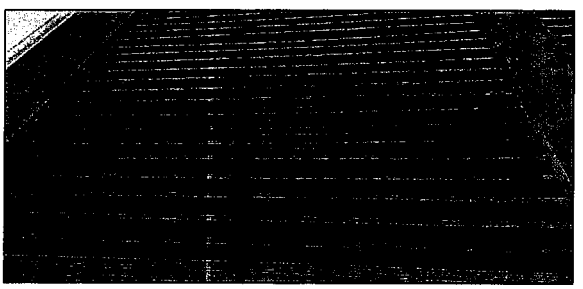


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 9: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

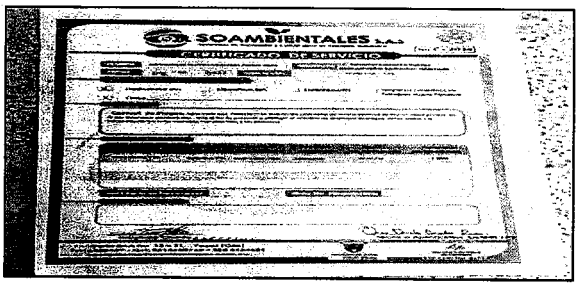
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa suciedad en la sección del techo del área de preparación y no se llevan registros de limpieza y desinfección.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONTROL DE PLAGAS**

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

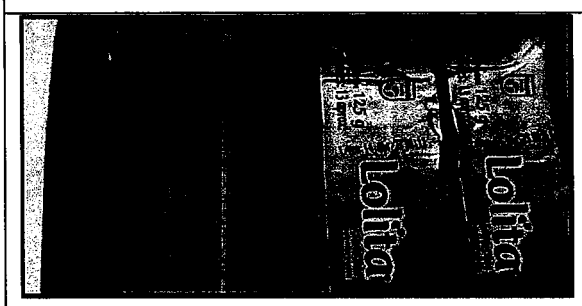


FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 12: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos: diagnostico empresa fumigadora, cronograma, formato de

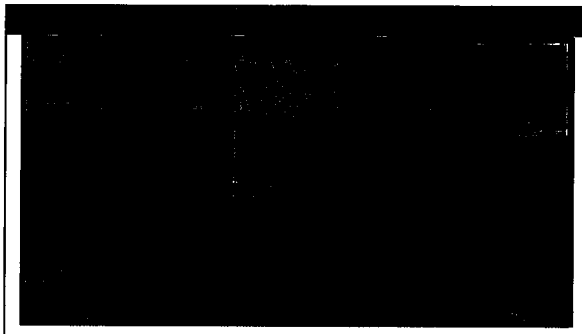
4452

8853

	inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentra diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de ultima fumigación: 14/02/2023
CUMPLE | | **NO CUMPLE** | X	**CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** |
OBSERVACIONES: se observa que por las rendijas de las ventanas facilita el ingreso de plagas y las puertas de ingreso al comedor escolar no tienen barrera en su parte inferior.	**OBSERVACIONES:**
	
FOTOGRAFÍA No. 7 | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	**FOTOGRAFÍA No. 8** | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	**Ítem No 30:** Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
CUMPLE | X | **NO CUMPLE** |	**CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** |
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:**
	
FOTOGRAFÍA No. 9 | **PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10** | **ALMACENAMIENTO**
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	**Ítem No 30:** Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
CUMPLE | X | **NO CUMPLE** |	**CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** |
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:**
	
FOTOGRAFÍA No. 11 | **ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 12** | **ALMACENAMIENTO**
Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	**Ítem No 32:** 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** |	**CUMPLE** | X | **NO CUMPLE** |
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:**

254

8854



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 35: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

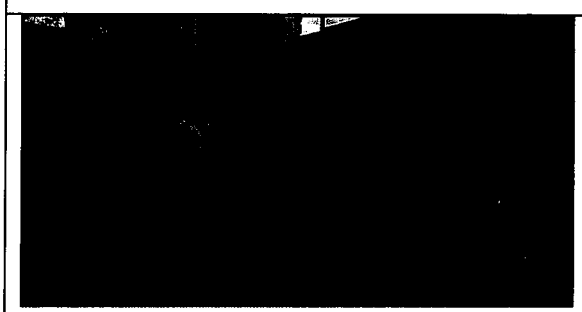


FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 38: 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:

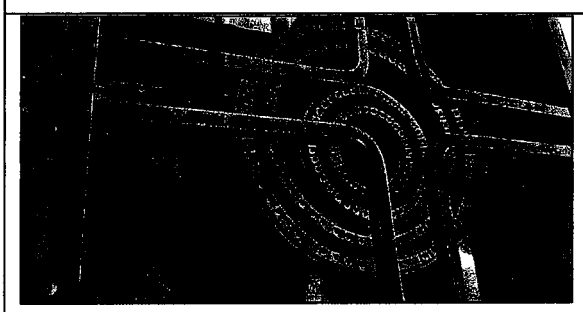


FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 39: Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

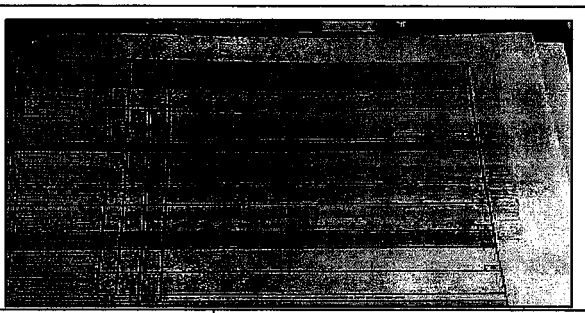


FOTOGRAFÍA No. 17	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Los quemadores de una de las estufas presentan fallas.



FOTOGRAFÍA No. 18	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 45: El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

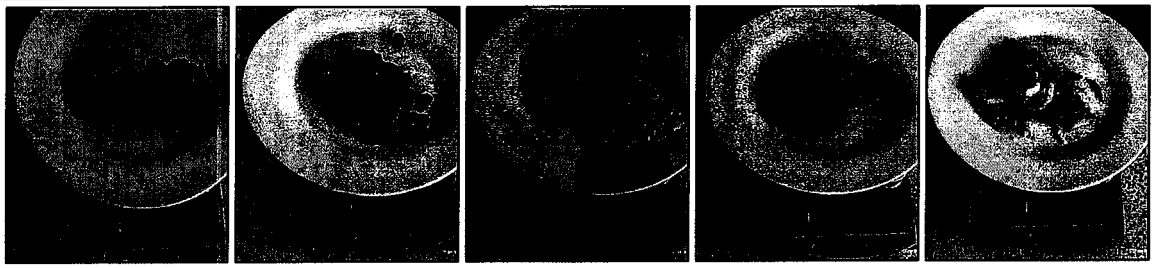
OBSERVACIONES:

7546

8855

La educación es de todos Mineducación	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



FOTOGRAFÍA No. 19	**REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.**		
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se verifico gramaje del menú N° 20, el cual cumple de acuerdo a la minuta patrón. Y se realizó un intercambio de la proteína (carne frita por huevo en tortilla), sin la debida aprobación.		

88564

Alimentos Aprender · Es el campo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	17022023		Institucion educativa:	SALVADOR CAMACHO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	LA CAPILLA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	32	
		X			

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	0
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14-02-2023	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1

7548

8857

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A.
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O

8858

Alimentos Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	80 %

Observaciones

- No se llevan registros de la limpieza y desinfección, se observa suciedad en canastillas y cajon de almacenamiento de abarrotes. Se observa huecos pequeños en el caballete del techo del área de preparación y la puerta de ingreso el area no tiene barrera. No se lleva control de la rotación de materia prima. No hay un area especifica para producto no conforme. El empaque de la puerta (seccion de refrigeración) esta degastado.
Se verifica la cantidad y calidad de materia prima para el menú No 19, lo cual cumple.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
SHIRLEY CERON M.		
Nombre: Shirley Johana C.M.	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1.115.690.925	Documento: 1052479484	Documento:
Cargo: Ecomc.	Cargo: Prof apoyo Intervent.	Cargo:

2550

8859

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

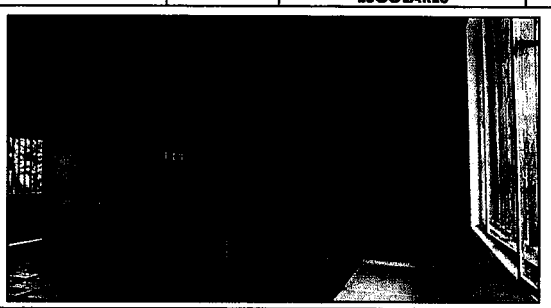
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	LA CAPILLA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA CAPILLA	**FECHA DE VISITA**	17/02/2023		**HORA INICIO:**	09:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



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

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

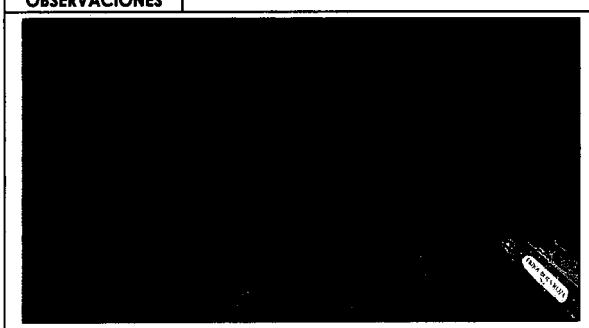
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa suciedad en las canastillas y en el cajón donde se almacenan los abarrotes, y no se llevan registros de limpieza y desinfección.		

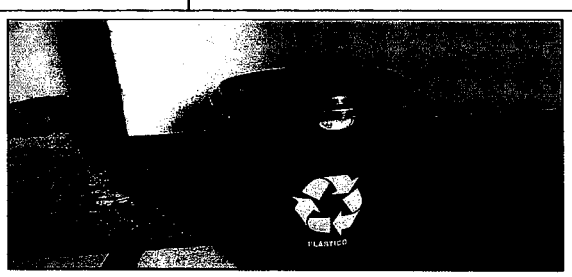


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 8: Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

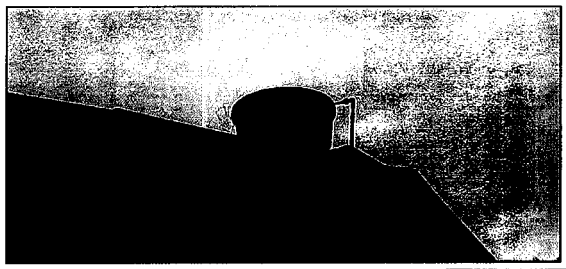
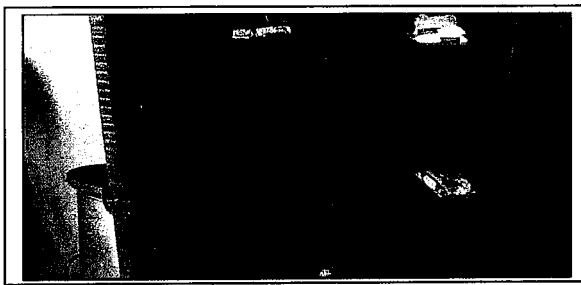
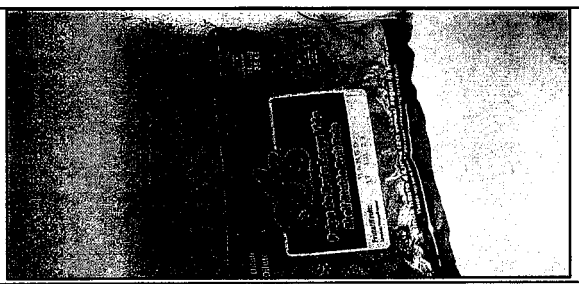
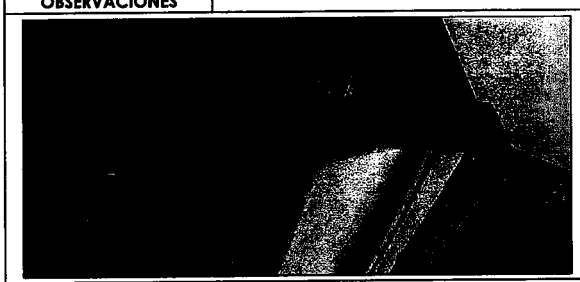
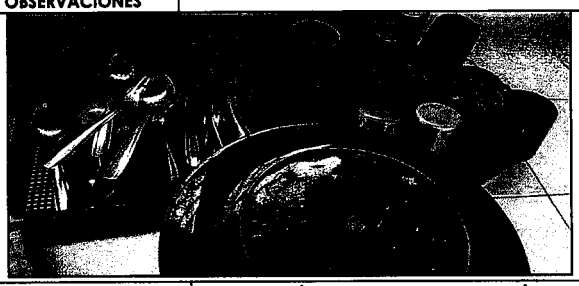




Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

253

8860

FOTOGRAFÍA No. 5	**CONTROL DE PLAGAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		**Ítem No 13:** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE		**NO CUMPLE** X	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	Se observa abertura de la puerta de ingreso al área de preparación protegida con una bolsa plástica y la parte inferior no tiene barrera.	**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**ABASTACIMIENTO DE AGUA**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem 21: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		**Ítem No 32:** 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**	**CUMPLE**	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem 41: 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.		**Ítem No 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X	**CUMPLE**	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	El empaque de la nevera está desgastado, por ende no cierra bien.	**OBSERVACIONES**	

8861 9

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	20022023		Institucion educativa:	Pozo Petrolero	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Valle
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	10	
		X			

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

7553

8862 10

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N-A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1554

8863 11

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	71,42 %

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa que la señora manipuladora no diligencia formatos, no cuenta con soporte de fumigacion, no hay canecas, no cuenta protocolos de aceite vegetal usado el tanque de almacenamiento tiene la tuberia dañada, no hay area identificada de producto no conforme, no tiene kardex,
El comedor escolar no cuenta con visita de la entidad territorial de salud.

Se observa pre-alistamiento de materia prima para la preparacion del número 20.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Emperatriz perez	Sonia Pan Durán	Anlly lorena Arevalos
Nombre: Zulema perez	Nombre: Sonia Pan Durán	Nombre: Anlly lorena Arevalos
Documento: 47 421 460	Documento: 24191431	Documento: 1094575916
Cargo: Sena	Cargo: Docente.	Cargo: Prof de apoyo inter.

1555

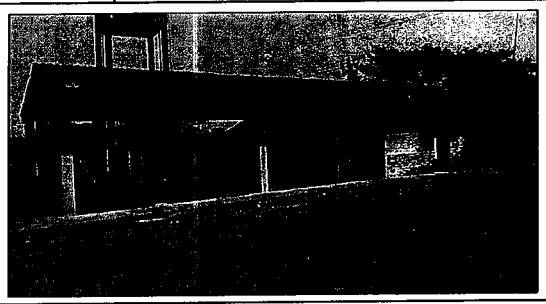
8864

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

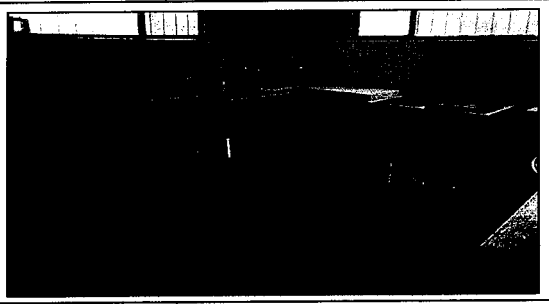
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL VALLE	**FECHA DE VISITA**	20-02-2023		**HORA INICIO:**	08:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		09:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

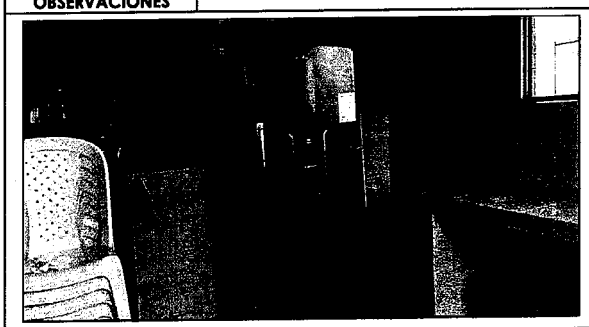
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

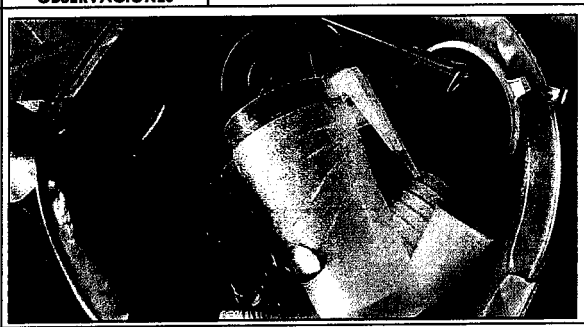
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

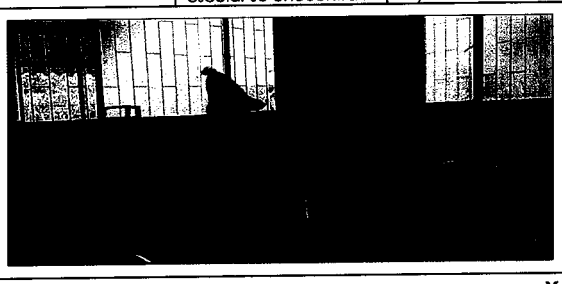
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No diligencia formatos, pero el restaurante escolar se encuentra limpio y ordenado		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

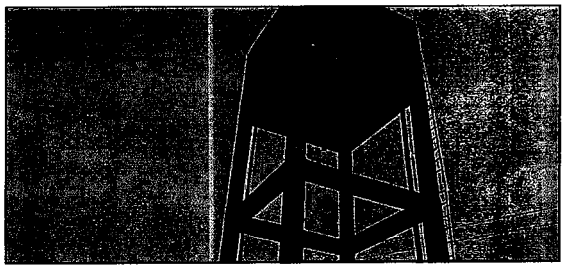
Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			





8865

FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**
Ítem No. 11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		**Ítem No. 13** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	No hay canecas.
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No. 20** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	Hay tanque elevado pero la tubería esta dañada.	**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PLAN DE SANEAMIENTO, ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 32** 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**	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

2554

8866 42

Alimentos Aprender / Es el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	20022023		Institucion educativa:	Pozo Petrolero	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Paraiso
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	38	
		X			

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

8868

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa que no tiene soporte de fomigación contra plagas, no cuenta con documentación de disposición de aceite vegetal usado.
El comedor escolar no cuenta con visita realizada por la entidad territorial de salud.

Se observa el prealistamiento de materia prima pare el menú # 18.

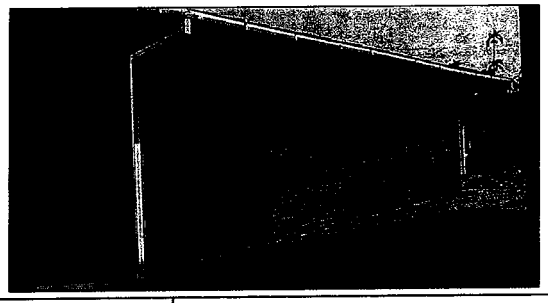
La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Narsi Yudi Paredes Rincon	Nombre: Franco Acosta	Nombre: Anlly lorena Arévalo
Documento: 1116666747	Documento: 40328855	Documento: 1094575916
Cargo: Economa.	Cargo: Docente	Cargo: Prof. de apoyo inter.

1560

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

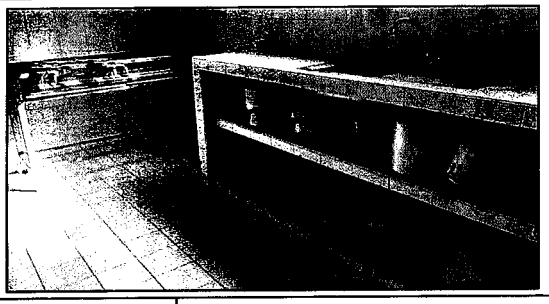
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PARAISO	**FECHA DE VISITA**	20-02-2023		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

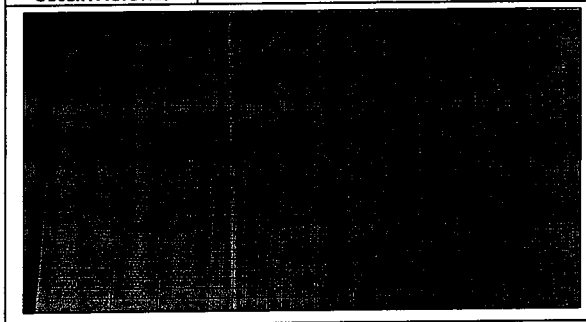
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

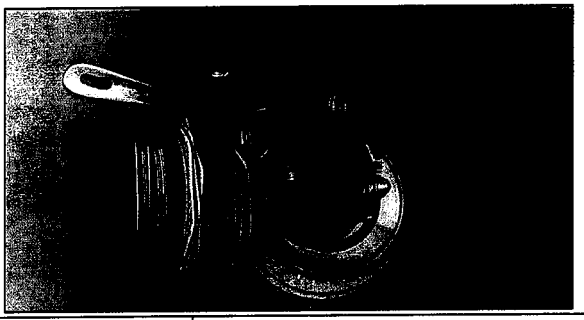
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

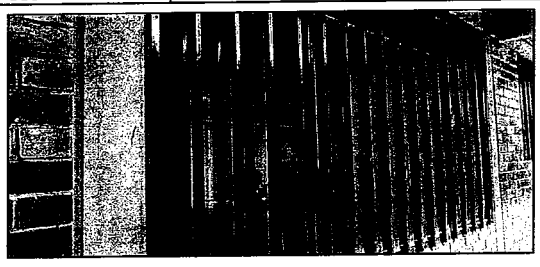
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

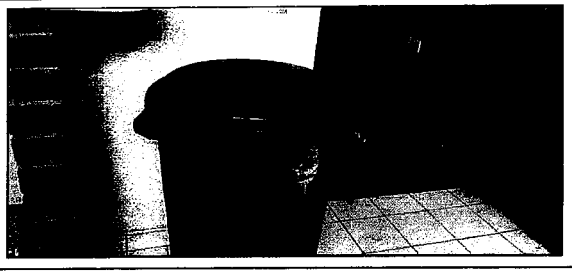


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

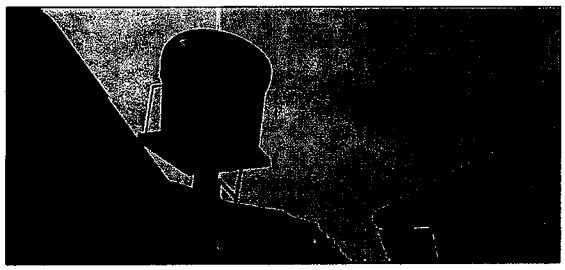
Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

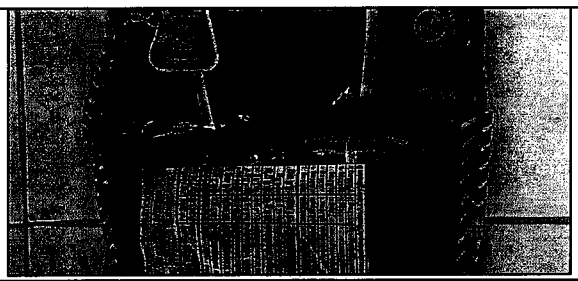
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			





8870

FOTOGRAFÍA No. 5	PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS			FOTOGRAFÍA No. 6	PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS		
Ítem No. 11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.				**Ítem No. 13** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**	No hay canecas.		
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PERSONAL MANIPULADOR**		
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.				**Ítem No. 20** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

							
FOTOGRAFÍA No. 9	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 32** 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**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

252

8871 15

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / Casanare / Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Trinidad.
Fecha de la visita:	20022023		Institucion educativa:	Pozo Petrolero	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Pozo Petrolero
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	269.	
		X			

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

153

8877 16

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · En el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	edelmira sierra · FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26-01-23	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1564

8873 17

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	69,69 %

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa, ventanas sin proteccion, las señoras manipuladoras no diligencian formatos, no cuenta con soporte de fumigación, no hay canecas, no cuenta con protocolo de aceite vegetal usado, no diligencian kardex, la estufa requiere de mantenimiento, el comedor escolar no cuenta con visita de la entidad territorial.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
— Jasmin Paredes B		
Nombre: — Jasmin Paredes B	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: — 1116666473	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: — Manipuladora	Cargo: prof. Apoyo	Cargo:

18

8874

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	20022023		Institución educativa:	POZO PETROLERO	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	POZO PETROLERO	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	269	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo en tortilla, Frijol Guisado, Arroz Blanco, Platano Cocido Zanahoria con Pepino, Limonada y AGUA				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	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 preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	100 %

INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100

Observaciones

Cumplen con el menú N 20

La educación es de todos · Mineducación

FIRMA
- Jasmin Paredes B
Nombre: - Jasmin Paredes B
Documento: - 111 6666 473
Cargo: - Manipuladora

FIRMA
Nombre: NAYDU M. BUSTOS ROMERO
Documento: 1.118544617
Cargo: PROF APOYO

FIRMA
Nombre:
Documento:
Cargo:

9957

8875

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD				
Fecha de la visita:	20-02-2023	Nivel de escolaridad a verificar:	octavo	Institución educativa:	POZO PETROLERO	Sede educativa:	POZO PETROLERO	Tipo de Complemento:	Almuerzo: X / Residencias escolares:
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			No Servicios	269				

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución iniciai			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevo en tortilla	Huevo en tortilla	✓		61,3	68	59,3	59,53	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Frijol Guisado	Frijol Guisado	✓		101,7	98	97	98,9	75	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		133,9	132,8	131,9	132,5	123,2	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano cocido	Platano cocido	✓		92,5	91,3	93,3	92,03	74,93	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Zanahoria con Pepino	Zanahoria con pepino	✓		66,8	66,2	65,9	66,96	65	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada	Limonada	✓		236,8	235,1	234,2	235,5	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua	Agua	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Jasmin Paredes B		
Nombre: Jasmin Paredes B	Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre:
Documento: 111 6666 473	Documento: 1.118 544.617	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: PROF. APOYO	Cargo:

La educación es de todos — Mineducación

1567

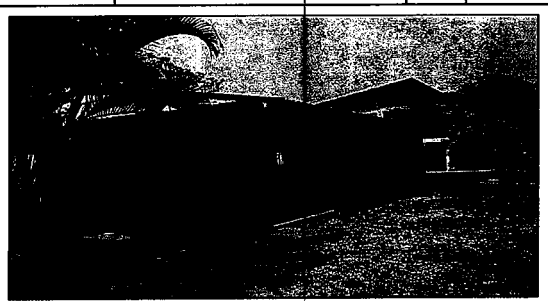
8876

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

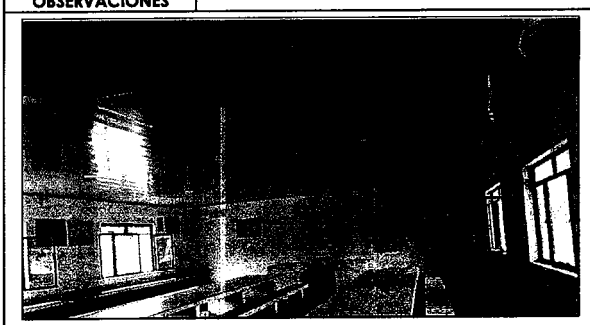
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	POZO PETROLERO	**FECHA DE VISITA**	20- 02-23		**HORA INICIO:**	10:45 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**
Ítem No. Ítem No. 1 El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**Edificaciones e instalaciones**
Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Se observa ventana sin protección



FOTOGRAFÍA No. 3	**Plan de saneamiento**
Ítem No. 6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Se evidencia áreas limpias, pero no llevan registros de actividades



FOTOGRAFÍA No. 4	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**
Ítem No. 13 Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Se observa que no cuentan con canecas de recolección de basuras.



FOTOGRAFÍA No. 5	**Abastecimiento de agua y control de plagas**



FOTOGRAFÍA No. 6	**Personal manipulador**

868

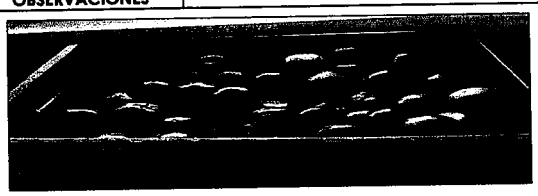
Ítem No. 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	**Personal manipulador**

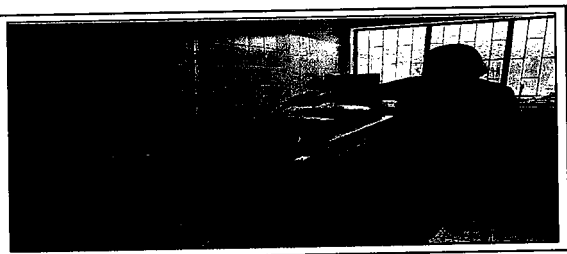
Ítem No. 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

Ítem No. 20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



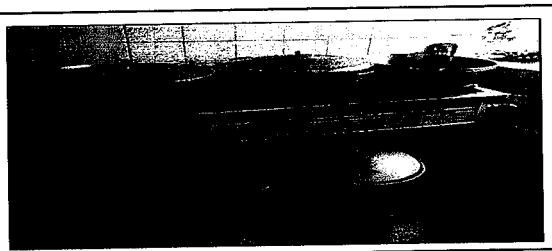
FOTOGRAFÍA No. 8	**Almacenamiento**

Ítem No. 30 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			



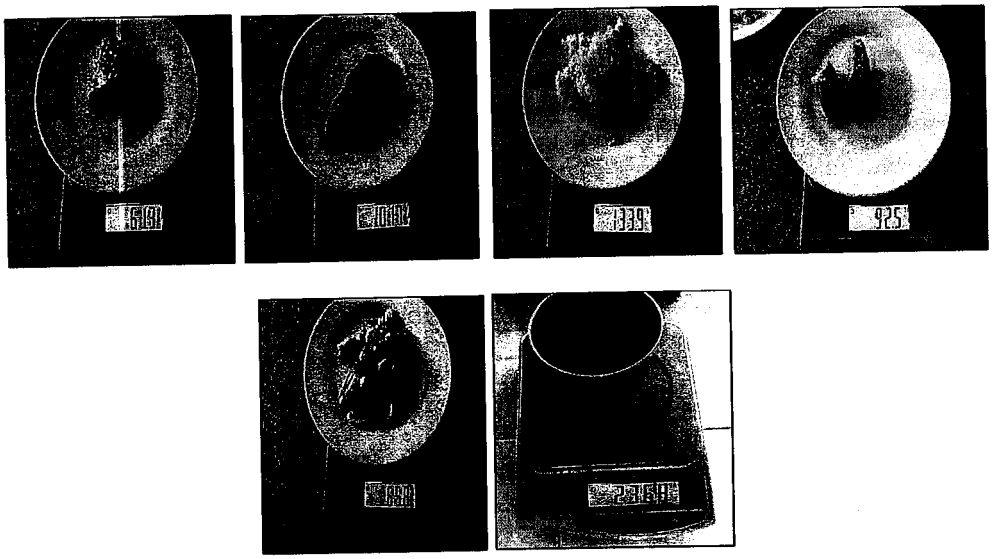
FOTOGRAFÍA No. 9	**Preparación, ensamble y distribución**

Ítem No. 36 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	**Preparación, ensamble y distribución**

Ítem No. 41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Estufa requiere de mantenimiento		



FOTOGRAFÍA No. 11	**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

8878 20

Alimentos Aprender · Departamento Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	estrategia tierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	RECETOR
Fecha de la visita:	20022023	Institucion educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022	Sede:	PUEBLO NUEVO

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:
		X	19

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

8879 24

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

1591

8880 22

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	93,07 %

Observaciones

- El marco de la ventana del área de preperación presenta corrosión y se observa desprendimiento de pintura en las paredes de todas las áreas. Se observa que la puerta de ingreso al comedor no tiene barrera en su parte inferior y tiene un plastico en la parte superior; no se lleva control de plagas, de rotación de materias primas. NO cuenta con tanque ni recipientes para el almacenamiento de agua.

En el momento de la visita tecnica no es posible verificar el proceso de producción (preatlamiento, coccion) puesto que ya habia pasado la hora estipulada y la manipuladora estaba realizando aseo.

La educación es de todos | Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yohana Bohorquez	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1116547491	Documento: 1053874984	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo:

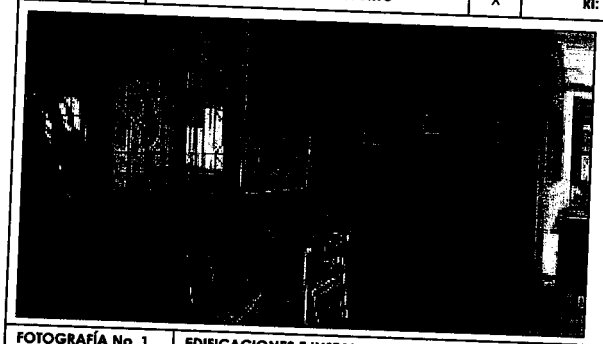
8881

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edumra sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO (X)**	
SEDE	PUEBLO NUEVO	**FECHA DE VISITA**	20-02- 2023			**RURAL ( )**	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA INICIO:**	12:20 PM	
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**		

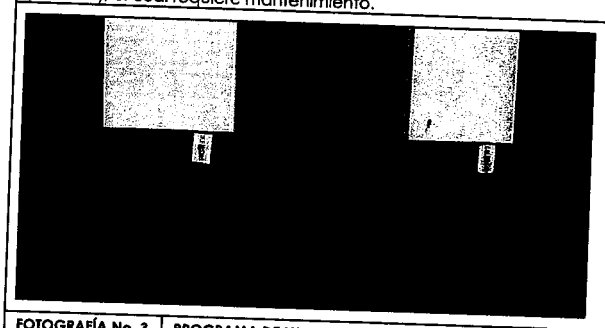


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa huecos en el piso del área externa (parte posterior), el cual requiere mantenimiento.

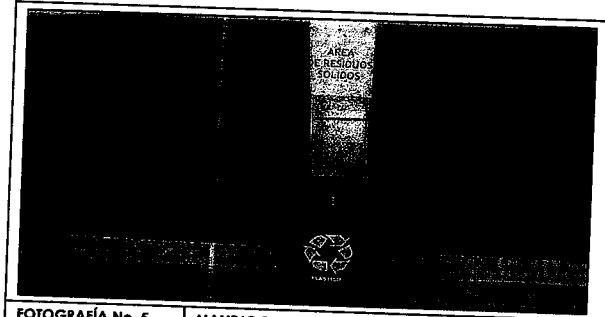


FOTOGRAFÍA No. 3 **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

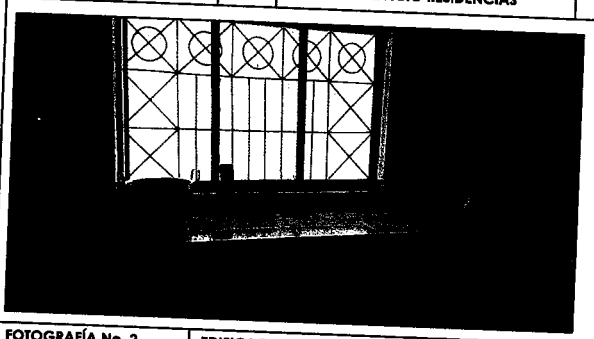
Ítem 5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa que las instalaciones están limpias, tiene papel higiénico, le falta jabón antibacterial.



FOTOGRAFÍA No. 5 **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**

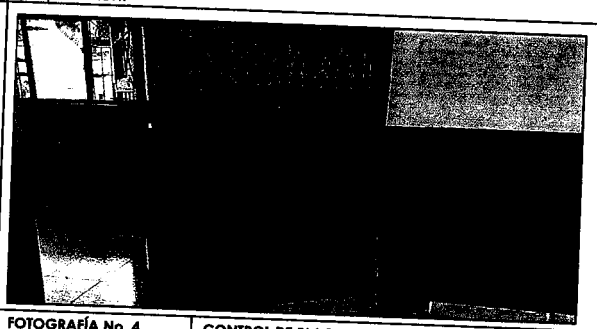


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem 3. Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa corrosión en la ventana del área de preparación.

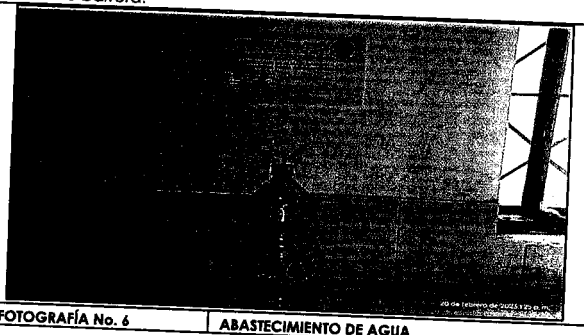


FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 12: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa que la abertura de la puerta de ingreso al comedor tiene una bolsa plástica como protección y en su parte inferior no tiene barrera.



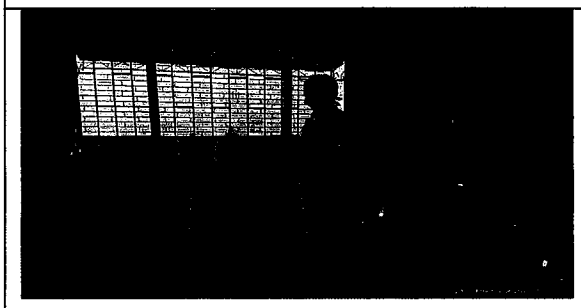
FOTOGRAFÍA No. 6 **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

757

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

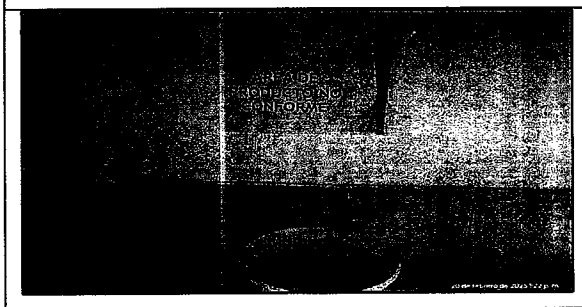


FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: 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. 11 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 35: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

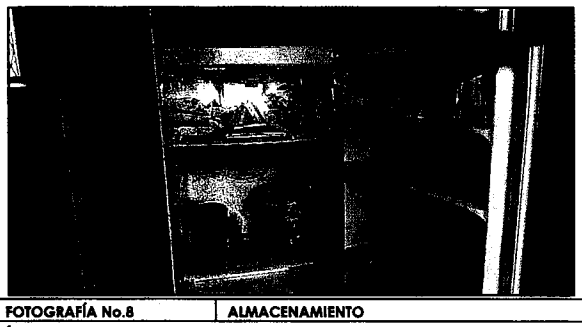
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Ítem No 16: Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

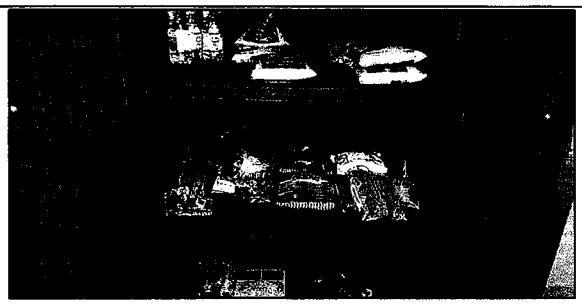


FOTOGRAFÍA No.8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: 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:

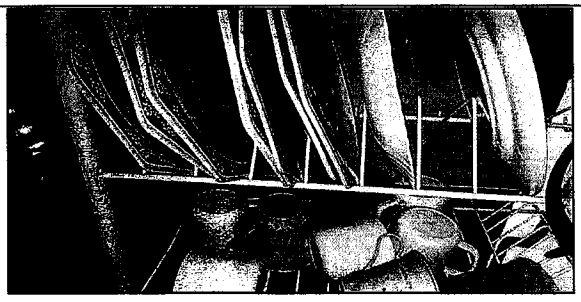


FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: 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. 12 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

8883 23

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra asesorías & consultorías
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	RECETOR
Fecha de la visita:	20022023		Institucion educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	LOS ALPES
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	7	
		X			

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

8884 24

Alimentos Aprender · En el Tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	O
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	O
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.A
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O

7576

8885 25

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	70,96%

Observaciones

- Se observa que la ventana del área de preparación no tiene protección y la puerta de ingreso al comedor no tiene barrera.
- NO se realiza control de plagas.
- Se observa un hueco pequeño en el techo del área del comedor.
- El vaso de la licuadora requiere de cambio.
- La materia prima es transportada en moto, a la cual le colocan una canastilla sin ninguna protección.
- Le faltan zapatos a la manipuladora.
- Se verifica la cantidad de materia prima para el menú N° 20, la cual cumple. Se evidencio la etapa de apertura y recepción de materia prima. NO se lleva control de rotación de los productos.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Eulogia Cuevas H	Nombre: Nerol Vargas	Nombre:
Documento: 1.055206120	Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Conduma	Cargo: Apoyo Interventoría	Cargo:

752

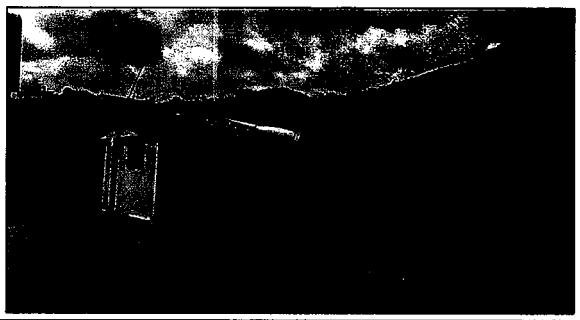
8886

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · En el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	LOS ALPES	**FECHA DE VISITA**	20-02-23		**HORA INICIO:**	8:45 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40 AM	
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**		

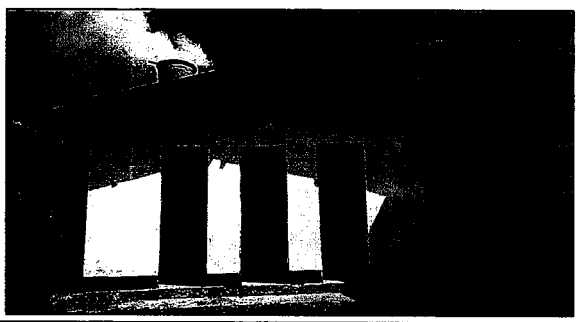


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

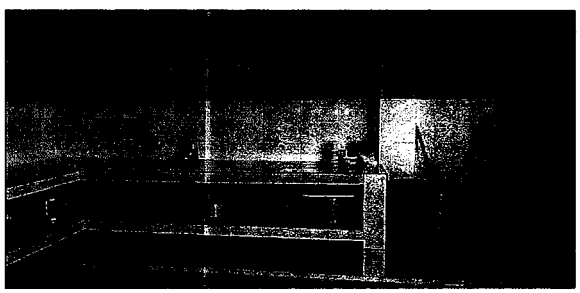


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: el servicio sanitario es compartido con los estudiantes.

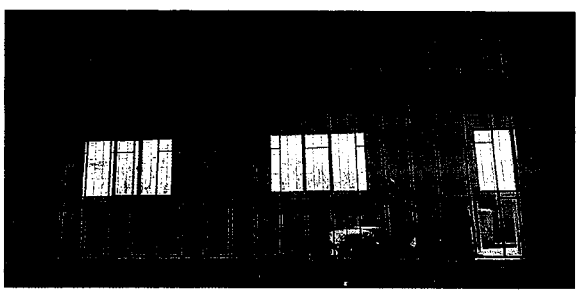


FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:.

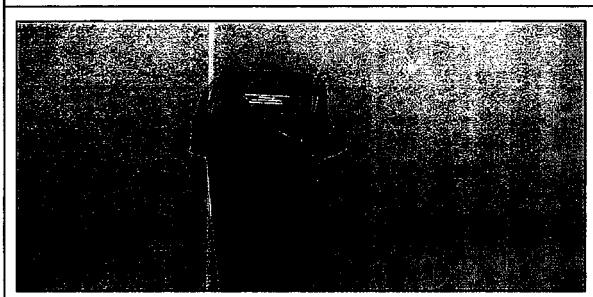


FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

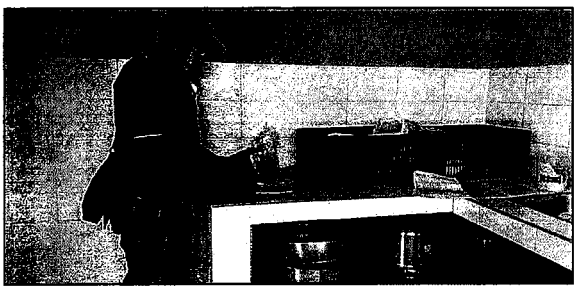
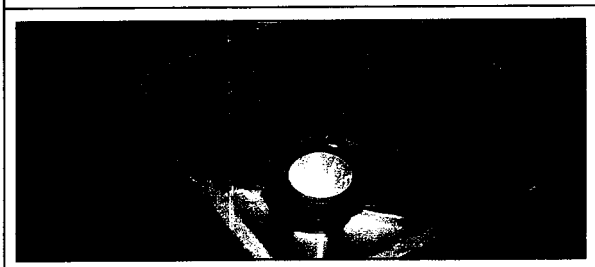
OBSERVACIONES: Se observa que la ventana del área de preparación no tiene protección y el techo del área de consumo tiene un hueco pequeño.





1578

0987

FOTOGRAFÍA No. 5	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No13: 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.		**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:** Le faltan los zapatos de dotación a la manipuladora.	
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA**
Ítem No 23: Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).		**Ítem No 25:** Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X	**CUMPLE**	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES: La materia prima es transportada en una motocicleta hacia la sede.		**OBSERVACIONES:** La persona encargada de la entrega de la materia prima no cuenta con la dotación adecuada para realizar esta actividad.	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No 27. Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).		**Ítem No 30:** Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:**	
			
FOTOGRAFÍA No. 11	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**	**FOTOGRAFÍA No. 12**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No 41: 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.		**Ítem No 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES: Se observa vaso de la licuadora dañado, se requiere de cambio inmediato.		**OBSERVACIONES:**	

8888 26

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	21022023		Institucion educativa:	EL PRETEXTO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	COREA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	36	
		✓			

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 15-02-2023	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

8890 28

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	86,20 %

Observaciones

Se realizó visita tecnica a la Unidad Aplicativa donde se observó lo siguiente:

- En la puerta del área de preparación en la parte inferior requiere de barrera de protección

- manipuladora no diligencia formatos de Kardex y la disparción de aceite Vegetal Usado
- Manipuladora no cuenta Con zapatos acorde al Uniforme
- Durante la visita se observa el prealistamiento de la materia prima del menú N.1

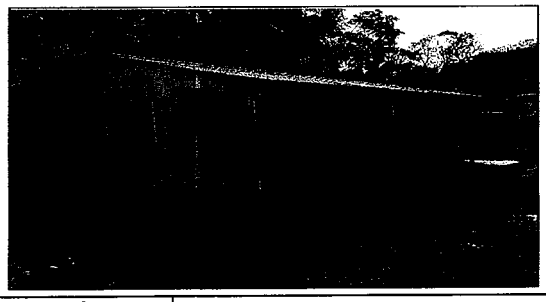
La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nercy Urbano		
Nombre: Nercy yanet Urbano	Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre:
Documento: 1118534681	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo	Cargo:

8891

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	COREA	**FECHA DE VISITA**	21-02-23		**HORA INICIO:**	9:15 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

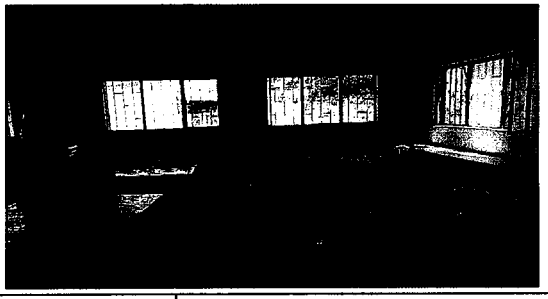


FOTOGRAFÍA No. 1 **Edificaciones e instalaciones**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

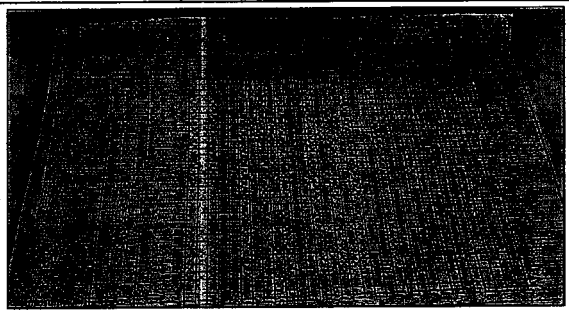


FOTOGRAFÍA No. 2 **Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3 **Plan de saneamiento**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

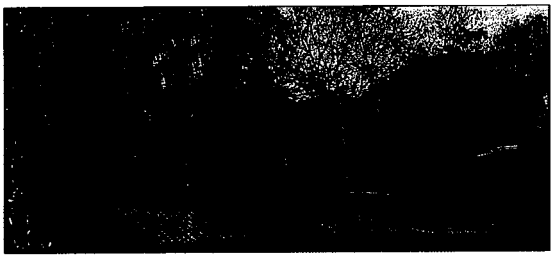


FOTOGRAFÍA No. 4 **Control de plagas**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

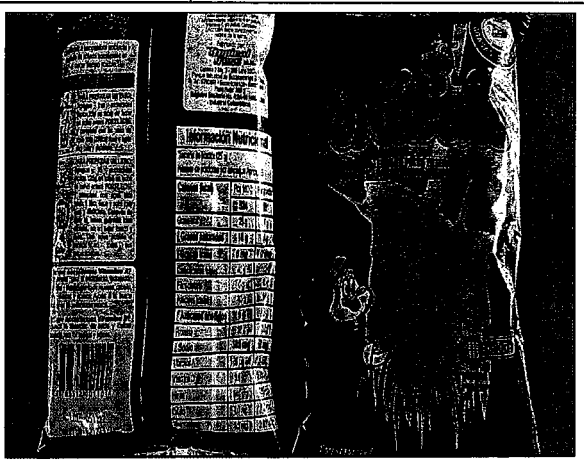
OBSERVACIONES	Se observa puerta de área de preparación y comedor en la parte inferior que no cuenta con barrera de protección.

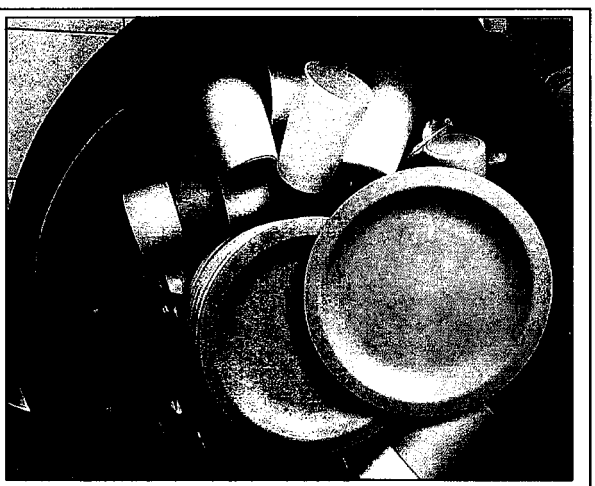


FOTOGRAFÍA No. 5 **Abastecimiento de agua y control de plagas**

FOTOGRAFÍA No. 6 **Personal manipulador**

1583

Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.				**Ítem No. 21** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**	Se observa que la manipuladora no cuenta con zapatos acorde al uniforme.		
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**Almacenamiento**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**Almacenamiento**		
Ítem No. 32 El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 35** La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

							
FOTOGRAFÍA No. 9	**Preparación, ensamble y distribución**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**Preparación, ensamble y distribución**		
Ítem No. 41 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.				**Ítem No. 44** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8893 89

Alimentos Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	21022023		Institucion educativa:	EL PRETEXTO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	EL PRETEXTO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo ✓	No de servicios:	152	

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	0
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 15-02-2023	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1

152

8894 30

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

9861

8895 31

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	75,75 %

Observaciones

Se realizó visita tecnica a la Unidad Aplicativa donde se observó lo siguiente'.

-lo ventana de la puerta del área de preparación no tiene protección
-manipuladora no diligencia los formatos
-No cuenta con protocolo de aceite vegetal usado
-Una manipuladora no cuenta con dotación de zapatos acorde al uniforme
-El comedor Escolar no cuenta con visita de la entidad territorial

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Fanny Consuelo Gonzalez	Naydu Bustos	
Nombre: - Fanny Consuelo G	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: - 1115 690 827	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - economa	Cargo: PROF. Apoyo	Cargo:

8895

8896 32

Alimentos Aprender / Es el tiempo de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	Gobierno de la Gente FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	21022023		Institución educativa:	EL PRETEXTO	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	EL PRETEXTO	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo ✓	No de servicios:	152	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo Guisado, Arroz con zanahoria y habichuela, papa en chupe, pepino y zanahoria Jugo de piña y agua					
Intercambios	Alimento:	El menú N 1 por el Menu N 3.				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	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 preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	100 %

Observaciones

Se observo Cambio de menu N 1 por el menu N 3 en bloque

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Fanni Consuelo Gonzalez	Nuvy Mauy	
Nombre: Fanni Consuelo Gonzalez	Nombre: Noydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 1115 690 822	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: economa	Cargo: prof. Apoyo	Cargo:

1588

8897

Alimentos para Aprender | Es el tiempo de Casanare | Gobernación de Casanare

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA			
Fecha de la visita:	21/02/2023	Nivel de escolaridad a verificar:	QUINTO	Institución educativa:	El PRETEXTO	Sede educativa:	El PRETEXTO	Tipo de Complemento: Almuerzo ✓ / Residencias escolares
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			No Servicios	152			

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne en Bisteck	Pollo Guisado	✓		56,8	56,4	56,9	56,7	56	✓		✓		✓		✓		✓												—	
Arroz Blanco	Arroz con zanahoria y habichuela	✓		105,2	100	108,1	104	92	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Yuca dorada	Papa en Chupe	✓		69,1	69,7	69,4	69,4	68,89	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Tomate y Pepino	Pepino y Zanahoria	✓		63,9	62,2	60,1	62,06	60	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de Maracuya	Jugo de Piña	✓		207,2	200	210,2	205,8	200	✓		✓		✓		✓		✓												—	
AGUA	AGUA	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Cumple con el gramaje para el menu N 3, Se observó intercambio de menu en bloque, del menú N 1 por el menu N 3.

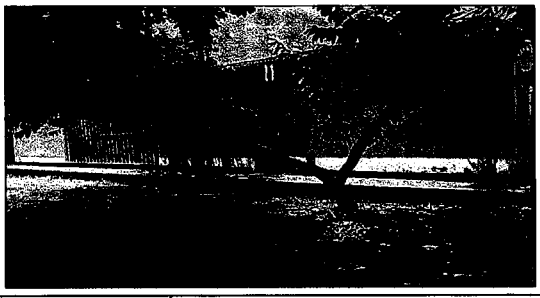
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Fanni Consuelo Gonzalez	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 1115 690 822	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: economa	Cargo: PROF. APOYO	Cargo:

La educación es de todos | Mineducación

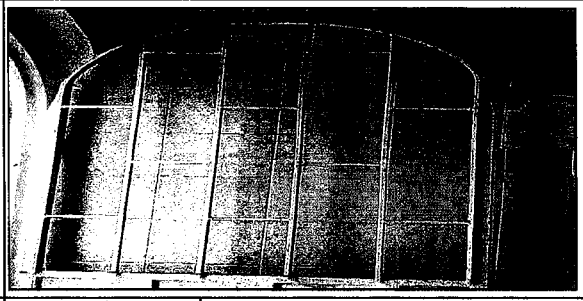
1589

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PRETEXTO	**FECHA DE VISITA**	21-02-23		**HORA INICIO:**	10:50 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**
Ítem No. 1 El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**Edificaciones e instalaciones**
Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Se observa ventana de la puerta del área de preparación sin protección



FOTOGRAFÍA No. 3	**Plan de saneamiento**
Ítem No. 6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Se observa áreas limpias, pero no diligencian formatos de actividades.



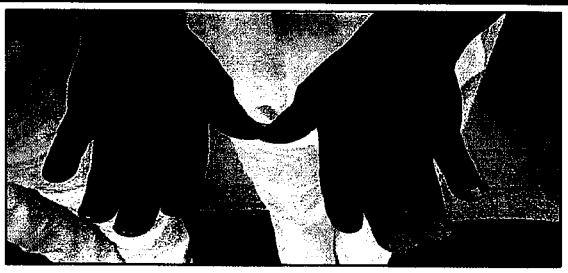
FOTOGRAFÍA No. 4	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**
Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 5	Abastecimiento de agua y control de plagas

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	Personal manipulador

Ítem No.20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	Personal manipulador

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa una manipuladora sin dotación de zapatos.		



FOTOGRAFÍA No. 8	Almacenamiento

Ítem No. 30 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. 9	Almacenamiento

Ítem No. 32 El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

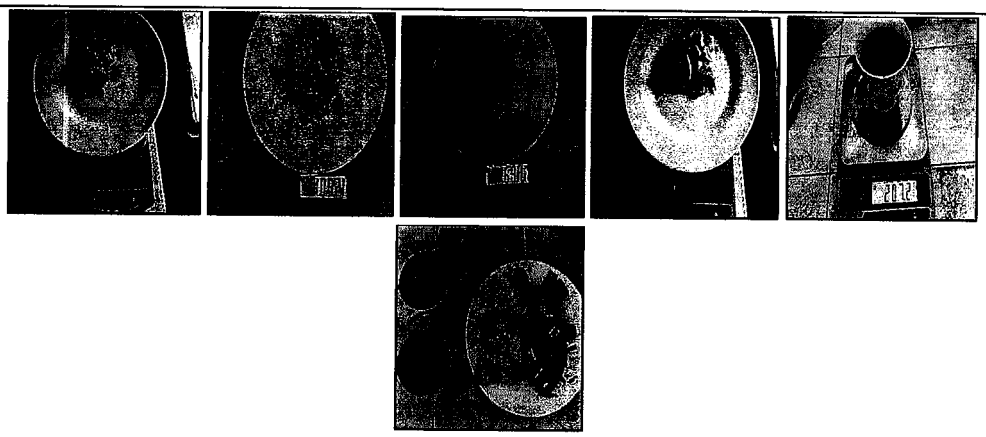


FOTOGRAFÍA No. 10	Preparación, ensamble y distribución

Ítem No. 36 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			

8900



FOTOGRAFÍA No. 11	**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

8901 34

Alimentos Aprender / Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Villanueva
Fecha de la visita:	21/02/2023		Institucion educativa:		San Agustin
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Buenos Aires
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		Savi 20 SiMAT 13
		X			

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

1593

8902 35

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15 02- 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

8903 36

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N,O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N,O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N,O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	78,12 %

Observaciones

En Visita tecnica de control en la sede Buenos Aires en la que se observa lo siguiente:

- falta diligenciar los formato de control.
- faltan documentacion de empresa de fumigacion.
- faltan canecas de los residuos.
- falta protocolo de Aceites Usados
- falta dotacion del personal manipulador.
- Se Verifico el Preslistamiento de la Materia Prima para el menu N1

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Maria Fabiola.	Nombre: Jose Montaño	Nombre:
Documento: 23702668.	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo:

7555

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

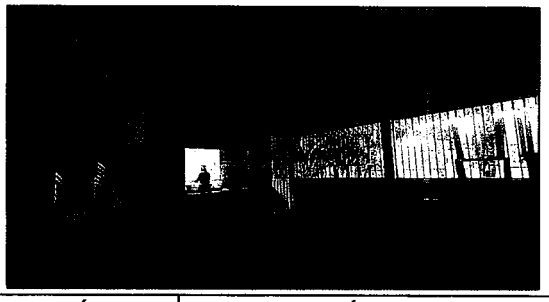
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	VILLANUEVA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	DON RAFAEL	**FECHA DE VISITA**	21- 02-2023		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No se realizan formatos de control		



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No se realizan formatos de control		



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

8905

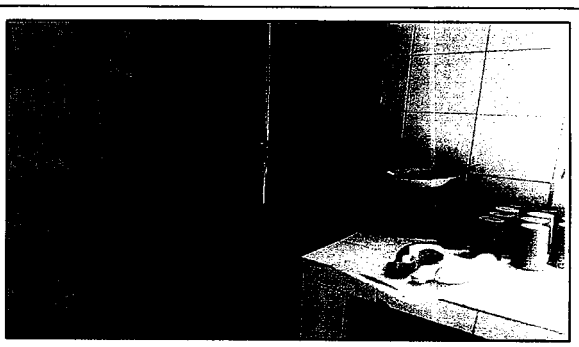
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** 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**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con dotación completa			**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

15

8906 37

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Villanueva
Fecha de la visita:	2 0 2 0 2 0 2 3		Institucion educativa:	San Agustin	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Alfonso Lopez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	74	
		X			

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

2598

8907 38

Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N,O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N,O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N,O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N,O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N,O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N,O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N,O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N,O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

8908 39

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	84,37 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Alfonso Lopez se observo lo siguiente:

- falta documentos de la empresa de fumigación.
- falta canecas para los residuos solidos.
- falta protocolo de aceite usado.
- falta de dotación del personal manipulador, debido a daño en los pantalones, falta entregar zapatos.
- Se Varifica el prealistamiento del menú Nº 1

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Luisa Garcia		
Nombre: Luisa Garcia	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1176799897	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo int.	Cargo:

7680

8909

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	VILLANUEVA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ALFONSO LOPEZ	**FECHA DE VISITA**	21- 02-2023		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:10 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

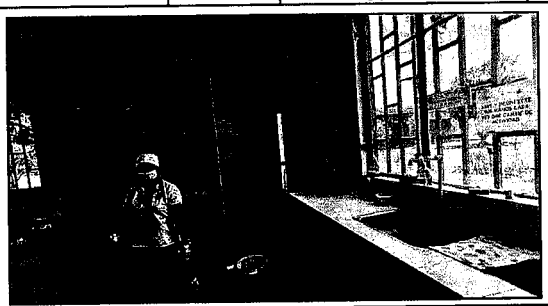


FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

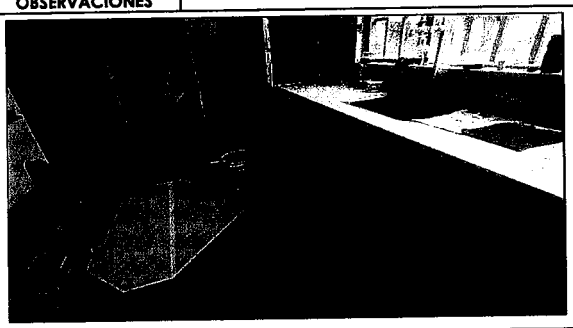


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

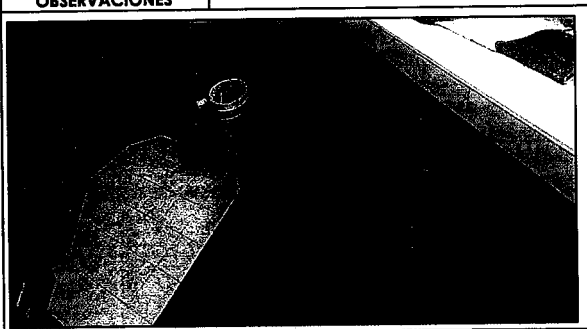


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

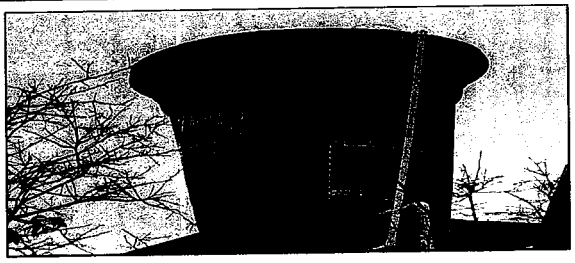


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

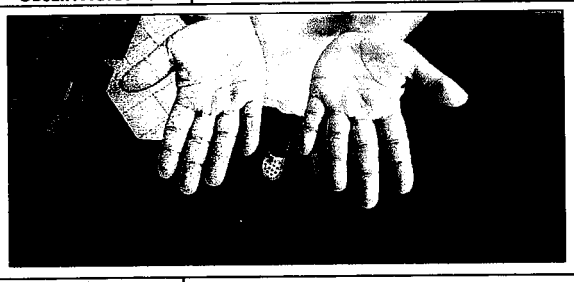
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

7607

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No cuenta con zapatos de dotación, el pantalón tiene daño en la costura.		

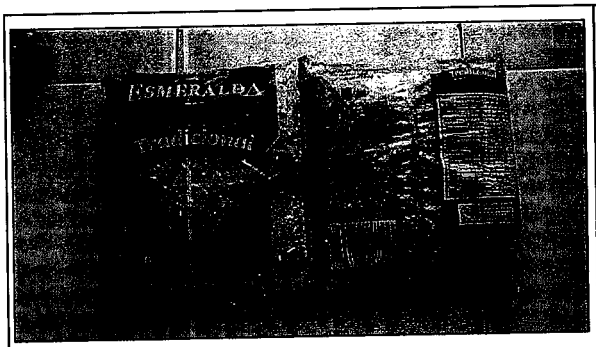
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 31. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

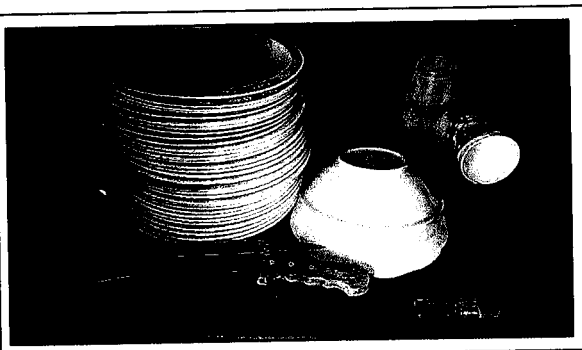
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No. 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

891 40

Alimentos Aprender · La Gobernación de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Villanueva
Fecha de la visita:	2 6 0 2 2 0 2 3		Institucion educativa:	San Agustin	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Don Rafael
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	71	
		X			

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

1603

8912 44

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 2-02-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.C
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

1604

8913 42

Alimentos Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	87,87 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Don Rafael se observo lo siguiente:

- Falta canecos para los residuos solidos.
- Falta documentacion de la empresa de fumigacion.
- No cuenta con zapatos de dotacion.
- Se verifico el prealistamiento del menu Nº 1
- No cuenta con zapatos de dotación

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Maria Stella Urrego.		
Nombre: Stella Urrego	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 1059324029	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

76 05

8914

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	VILLANUEVA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	DON RAFAEL	**FECHA DE VISITA**	21- 02-2023		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

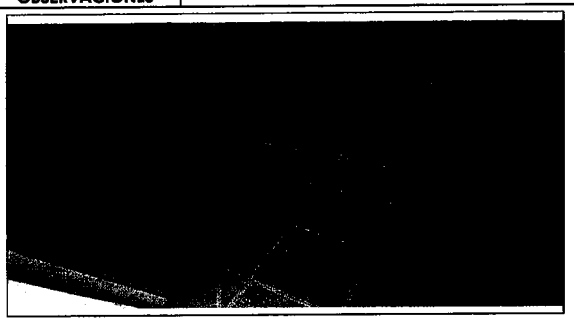
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

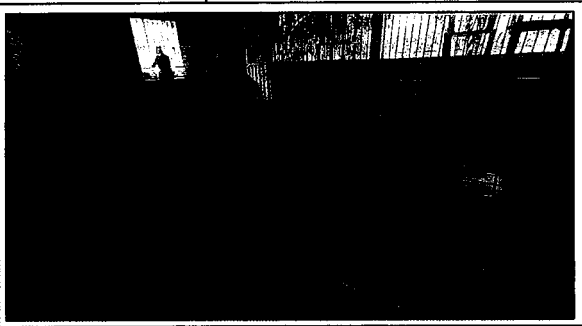
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No se realizan formatos de control		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No se realizan formatos de control		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

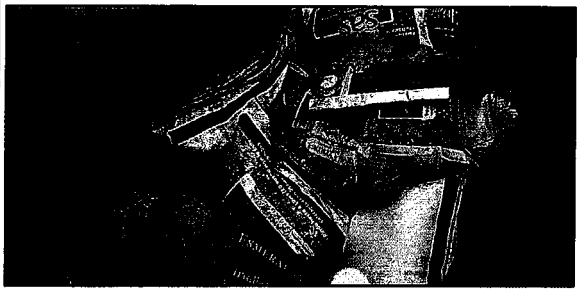
Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

7606

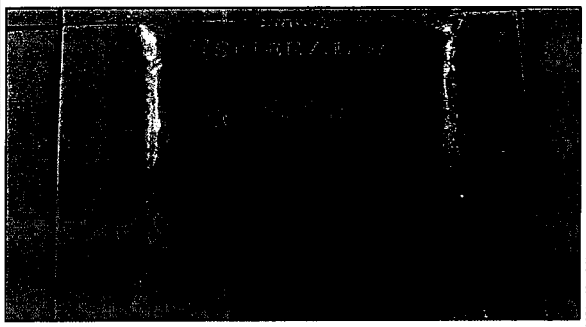
8915

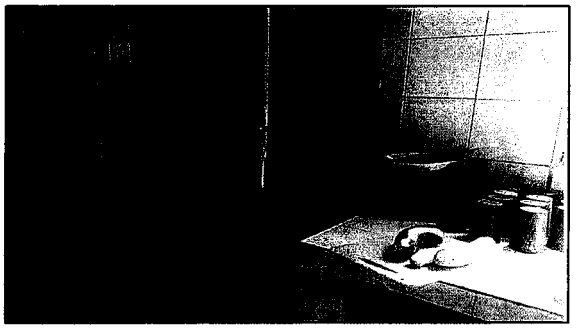
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 31.** 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** X	**CUMPLE** x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	No cuenta con dotación completa	**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	x **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

8916 43

Alimentos Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita:	21022023		Institucion educativa:	CRIET	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	LA PRADERA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	19	
		X			

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

8916

8917 44

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N-A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0

8918 45

Alimentos Aprender · Gobernación de Casanare · Alcaldía de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Catalina Sierra Alimentos & Comunidad
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	67,85 %

Observaciones

Se observa corrección en las puertas y ventanas del comedor escolar; la lamina del techo del área de consumo esta levantada. No se realiza control de plagas. Se observa suciedad en el sistema de extracción de la campana. No hay canecas para la recolección de residuos. No se lleva registro del lavado de tanque, no control de rotación de materias primas, no hay un área para producto no conforme, los equipos de refrigeración requieren mantenimiento.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Ana Balvina Bonilla	Nelson	
Nombre:	Nombre: Nelson Vargas	Nombre:
Documento: 35285382	Documento: 1095149434	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

0796

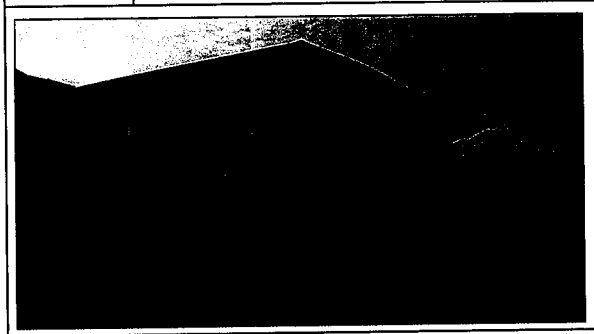
8 919

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	LA PRADERA	**FECHA DE VISITA**	21-02-23		**HORA INICIO:**	8:45 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:20 AM	
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**		

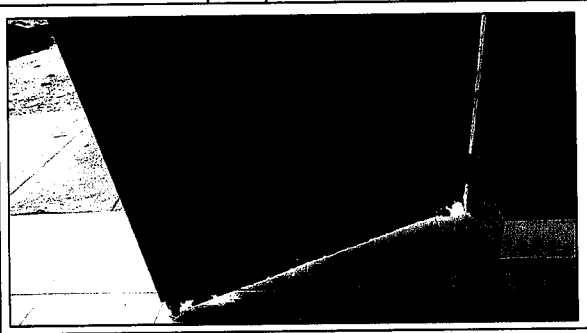


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa puertas del comedor escolar desgastadas y corroídas.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 10: Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa suciedad en el ventilador de la campana extractora.



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la puerta de ingreso al área del comedor no tiene barrera.





8920

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

FOTOGRAFÍA No. 5	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No13: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La caneca no tiene tapa.

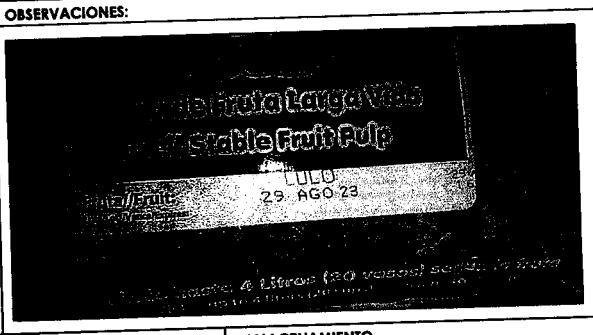


FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

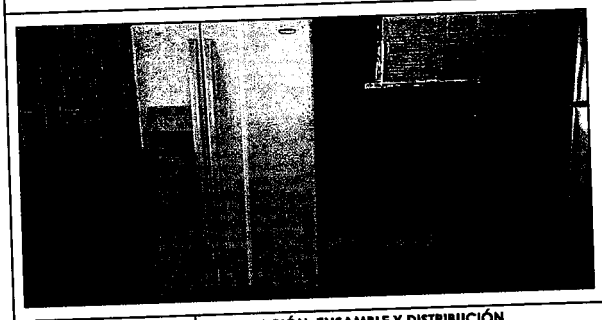


FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

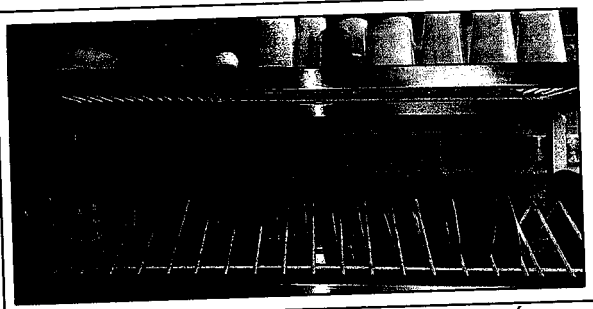


FOTOGRAFÍA No. 8	**ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: 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. 9	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa equipos que no están funcionando y el refrigerador que están usando presenta falla en el sistema de refrigeración.

FOTOGRAFÍA No. 10	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1612

8971 46

Alimentos Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	VILLANUEVA
Fecha de la visita:	21022023		Institucion educativa:	SAN AGUSTIN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	CARIBAMONA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	370	
		X			

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

1693

8922 47

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	O
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

8923 AS

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	84,37 %

Observaciones

Se observa corrosion en la superficie de la estufa. Se observan algunos alimentos expuestos a temperatura ambiente y las neveras no estan refrigerando correctamente, por tanto los productos almacenados no se conservan. No se lleva control de la rotación de materia prima. Las rejillas de las ventanas del area de preal ystamiento facilita el ingreso de contaminantes.

Se evidencia soporte del mantenimiento realizado a las neveras, aún así los equipos no refrigeran.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Alba R. Camacho M.		
Nombre: Alba Rocio Camacho	Nombre: Nelsi Vargas	Nombre:
Documento: 40.850.443	Documento: 1053874984	Documento:
Cargo: Manipulador	Cargo: Prof de Apoyo Interventoria	Cargo:

8924

49

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	VILLANUEVA.
Fecha de la visita:	21 02 2023		Institución educativa:	SAN AGUSTIN	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	CARIBAYONA.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú No 1. Carne en bistec, Arroz blanco, yuca cocida, tomate y pepino, jugo de maracuya.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N.C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		92,85 %

Observaciones

Se verifica el Menú N° 1, el cual cumple. No hay cartelera

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Alba R Camacho M		
Nombre: Alba Rocio Camacho	Nombre: Nikol Vargo	Nombre:
Documento: 40.250.443	Documento: 1057592984	Documento:
Cargo: Manipulador	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

7675

8925

Alimentos para Aprender | Es el tiempo de Casanare | Gobernación de Casanare

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	VILLANUEVA		
Fecha de la visita:	21/02/2023	Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar	Institución educativa:	SAN AGUSTIN	Sede educativa: CARIBAYONA	Tipo de Complemento: Almuerzo: X	Residencias escolares:
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		No Servicios				

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne en bisteck	Carne en bisteck	C		32,5g	33,6g	36,2g	34,1g	31,9g	C		C		C		C		C											C	
Arroz blanco	Arroz blanco	C		54,0g	60,2g	55,4g	56,5g	54g	C		C		C		C		C											C	
Yuca dorada	Yuca dorada	C		73,6g	59,9g	65,2g	65,9g	62g	C		C		C		C		C											C	
Tomate y pepino	Tomate y pepino	C		66,3g	63,2g	65,3g	64,9g	60g	C		C		C		C													C	
Jugo de maracuya	Jugo de maracuya	C		211,1	207,5	214,8g	209.6	200	C		C		C		C													C	

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

Observaciones:

Se verifica gramaje para el menú Nº 1, el cual cumple en su totalidad.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Alba R. Camacho M.		
Nombre: Alba Rocio Camacho	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 40.250.443	Documento: 1057611994	Documento:
Cargo: Manipulador	Cargo: Prof. de Apoyo Interventoria	Cargo:

La educación es de todos — Mineducación

7617

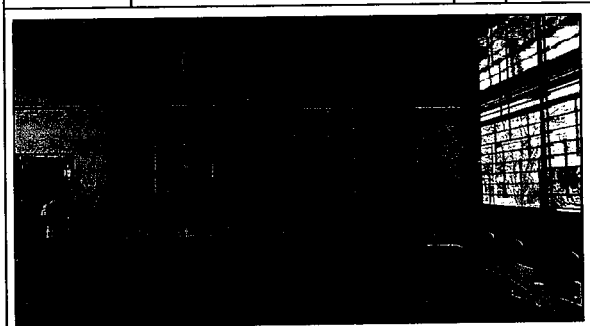
8926

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIV OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	VILLANUEVA	**URBANO (X)** / **RURAL ( )**	
SEDE	CARIBAYONA	**FECHA DE VISITA**	21-02- 2023		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	1:30 PM	
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**		

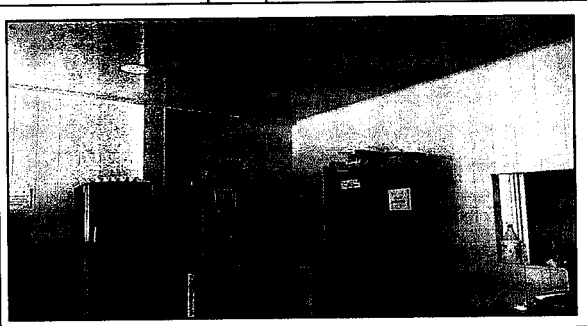


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

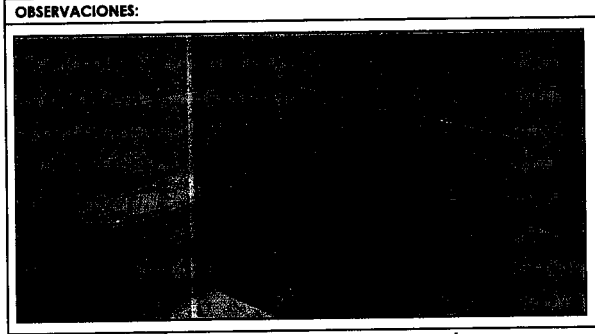


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem 3. Las instalaciones son de materiales que no generan sustanc tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulter limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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

Ítem 5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

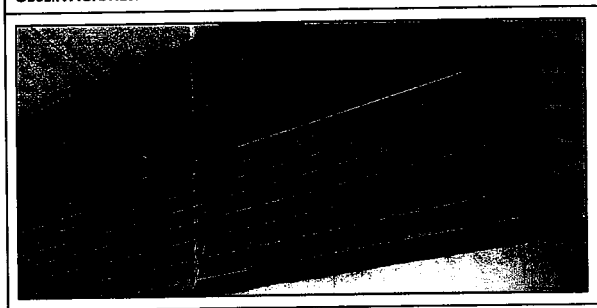


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 9: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpia desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso la corrosión.

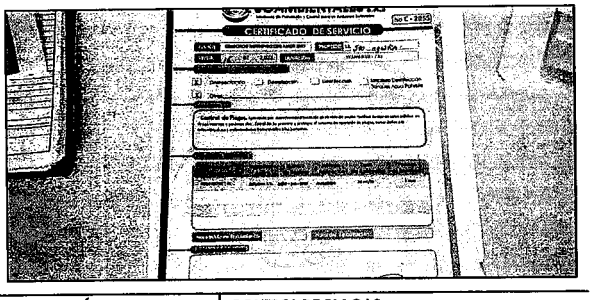
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa corrosión en la estufa.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONTROL DE PLAGAS**

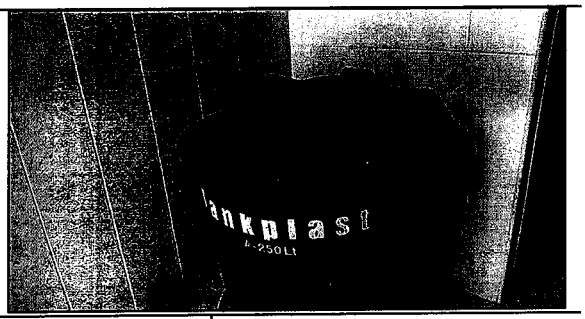
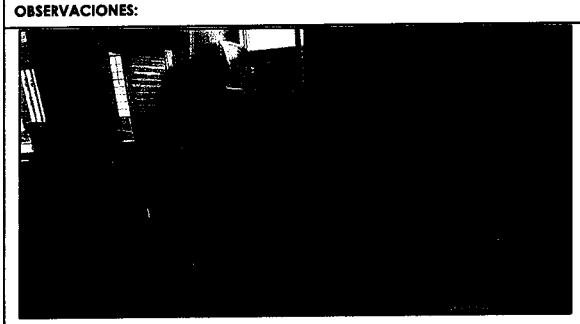
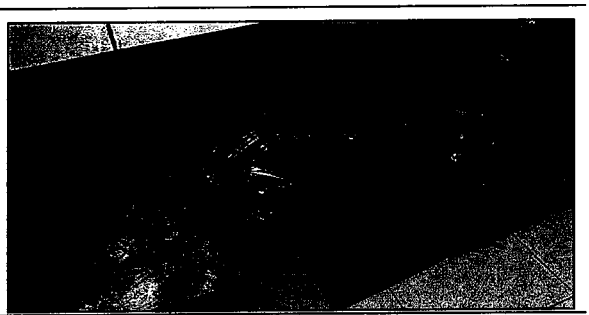
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.



FOTOGRAFÍA No. 6 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 12: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguier documentos: diagnostico empresa fumigadora, cronograma, formato inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fic

1616

		técnicas. Se encuentra diligenciadas de forma adecuada y oportu Fecha de ultima fumigación: 14/02/2023	
CUMPLE		**NO CUMPLE** X	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES: se observa que por las rendijas de las ventanas facilita el ingreso de plagas.		**OBSERVACIONES:**	
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ABASTECIMIENTO DE AGUA**
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		**Ítem No 30:** Dispone de un tanque de almacenamiento de agua pota y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y encuentra en constante circulación, además tiene la capacic suficiente para un día de producción.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No 30:** Se almacenan los productos de acuerdo con características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el ries de contaminación.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:**	
			
FOTOGRAFÍA No. 11	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 12**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No 36:** Los procesos de producción se realizan de manera secuen y continua de tal forma que protegen los alimentos de posibles riesgos contaminación.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:**	

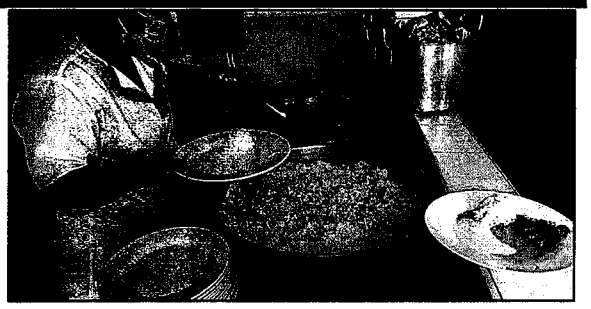


FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 35: 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:

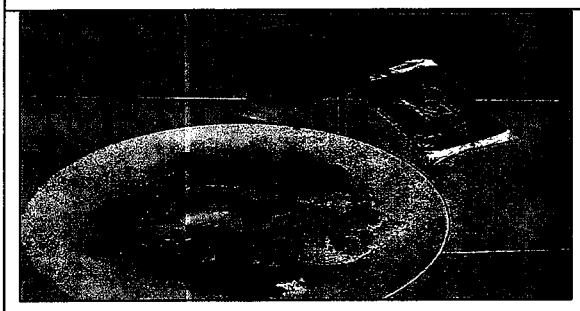


FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 39: Los tiempos de exposición de los alimentos se encuent dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no gene posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evita desarrollo de microorganismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

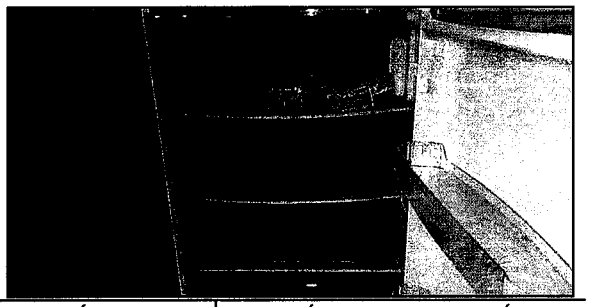


FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 40: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

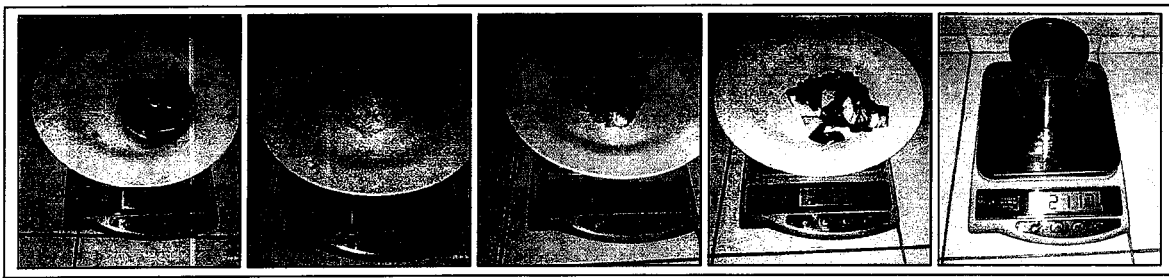


FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 40: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabrica y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se verifico gramaje del menú N° 1, el cual cumple de acuerdo a la minuta patrón.		

8929 SA

Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	22022023		Institucion educativa:	ANTONIO MARTINEZ	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 5	SERVICIO 9
		X			

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

1291

8930

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0

7822

8931

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	76,66 %

Observaciones

Durante la visita tecnica realizada a la sede, se observo a personal en proceso de construcción del comedor escolar; por el momento la preparación de los alimentos lo estan realizando en un salon, el cual tiene cerchas en madera y objetos en desuso.
- No se realiza control integrado de plagas.
- No hay recipiente para la recolección de residuos solidos
- La manipuladora no tiene dotación.
- No se lleva control de rotación de materias primas.
- No hay un área especifica para producto no conforme.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: Nerka Vargas	Nombre:
Documento: 1115857300	Documento: 1085454434	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

3-291

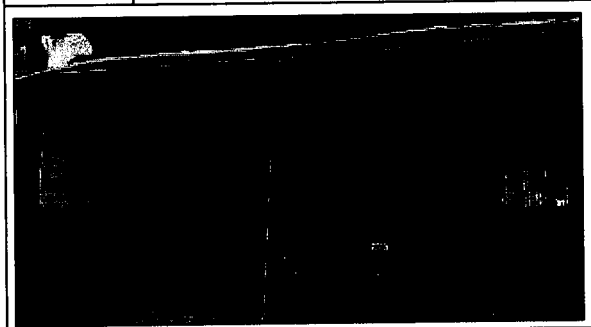
8932

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIV OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO MARTINEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	**FECHA DE VISITA**	22-02-23		**HORA INICIO:**	10:50 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 AM	
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**		

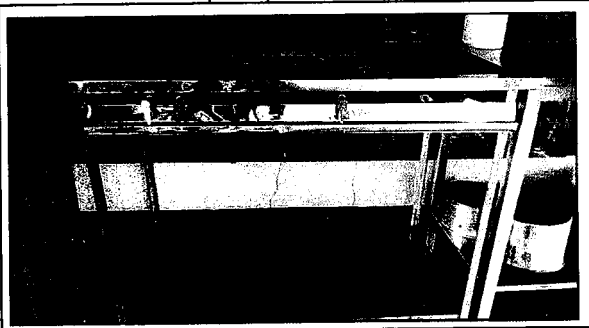


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

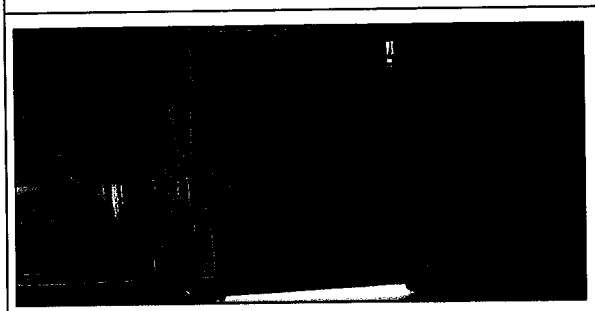


FOTOGRAFÍA No. 2 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

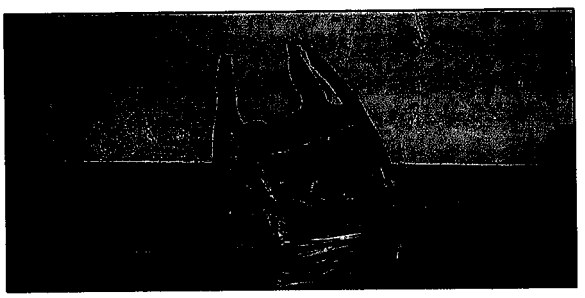


FOTOGRAFÍA No. 3 **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa abertura de la puerta protegida con una bolsa y su parte inferior no tiene barrera.



FOTOGRAFÍA No. 4 **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDO LIQUIDOS**

Ítem No13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en bu estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados confor a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: No hay caneca para la recolección de residuos sólidos





7627

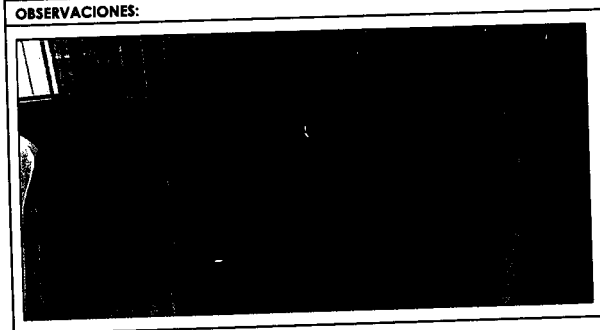
8933

FOTOGRAFÍA No. 5

Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/02/2023

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

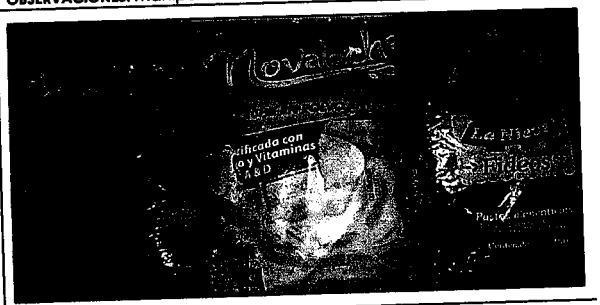


FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Manipuladora no tiene dotación.

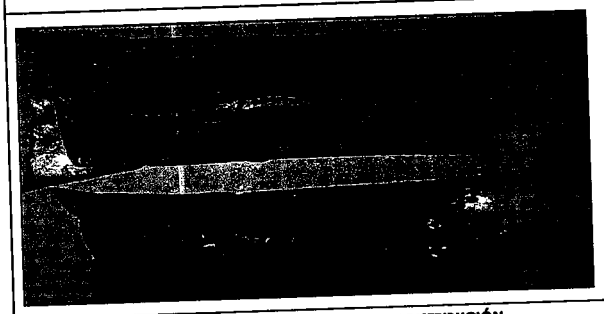


FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

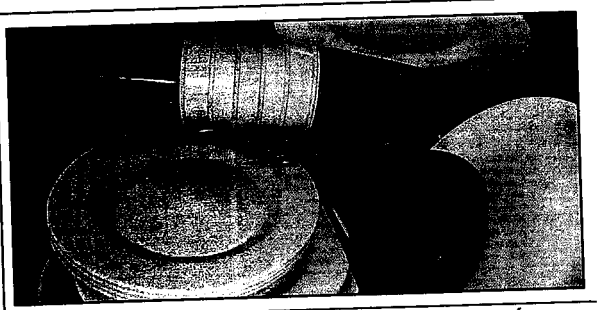


FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 200. demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 10 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1625

8934 54

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	2 2 0 2 2 0 2 3	Institucion educativa:	ANTONIO MARTINEZ
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022	Sede:	LAS PALMAS

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:
		X	12

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

7626

8935

Alimentos Aprender / Es el tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Cocina Sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/01/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

8936 56

Alimentos Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	77,77 %

Observaciones

- Se observe malla suelta en la parte superior (espacio entre pared y techo) del área de consumo.
- Las puertas de ingreso al comedor escolar no tienen barrera en su parte inferior. NO se realiza control de plagas.
- Los gabinetes de la estufa están fallando; en la sede hay otra en buen estado, requiere de cambio.
- Faltan recipientes plásticos.
- La manipuladora no tiene dotación.
- NO se lleva control de rotación de materia prima.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Sonia Bautista V.		
Nombre: Sonia Bautista V.	Nombre: Natali Cerón	Nombre:
Documento: 1.115 857860	Documento: 1057 574 984	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo:

7628

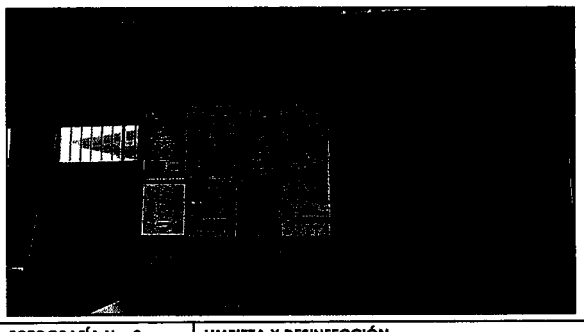
8437

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

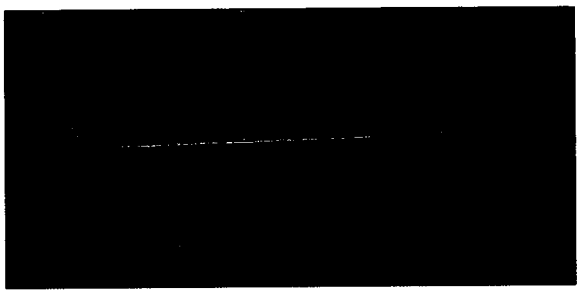
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO MARTINEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	LAS PALMAS	**FECHA DE VISITA**	22-02-23		**HORA INICIO:**	8:20 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:10 AM	
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**		



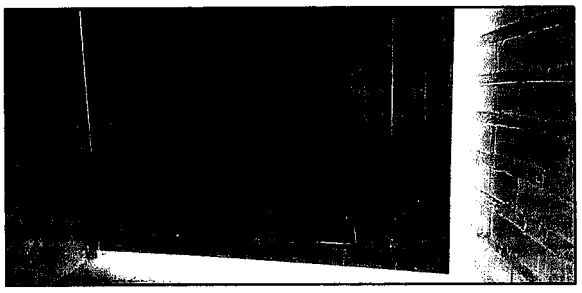
FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**		
Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 2	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 3	**CONTROL DE PLAGAS**		
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Se observa malla (espacio entre pared y techo) del área de consumo suelta.			



FOTOGRAFÍA No. 4	**CONTROL DE PLAGAS**		
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: la puerta de ingreso al área del comedor no tiene barrera.			

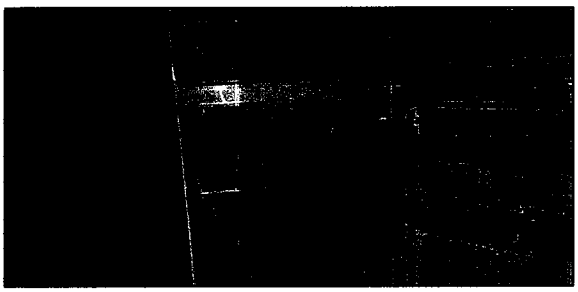
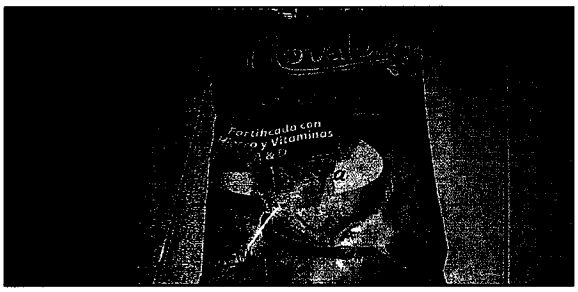
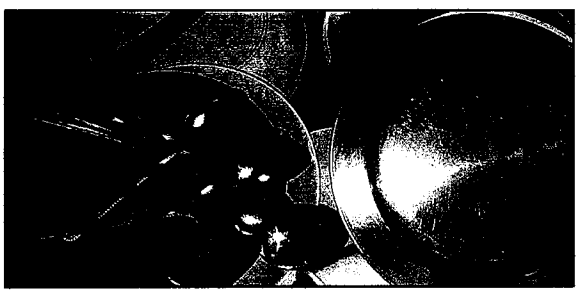


FOTOGRAFÍA No. 5	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

1629

Ítem No13: 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.				**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES:				**OBSERVACIONES:** Manipuladora no tiene dotación.			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				**Ítem No 32:** 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**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No 41: 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.				**Ítem No 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Se observa quemadores y plancha de la estufa corroídas; la sede cuenta con un equipo nuevo, por tanto requiere de instalación.				**OBSERVACIONES:**			

8939 57

Alimentos Aprender / En el Tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	22020 23		Institucion educativa:	ANTONIO MARTINEZ	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	EL PORVENIR
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	6	
		X			

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

7637

8940 58

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 9/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	O
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O

1632

8941 84

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	74,19 %

Observaciones

-Se observa estancamiento de agua en la parte externa del comedor escolar.
- La puerta de ingreso al área de preparación no tiene barrera; no se lleva control de plagas; el comedor escolar cuenta con nevera, pero no hay servicio de energía eléctrica (con rayo quemo el transformador), por tanto la manipuladora almacena los productos cárnicos en el equipo de conservación de su casa, y las frutas y vegetales se dejan a Temperatura ambiente. No hay canneca para el manejo de residuos solidos, no se lleva control de rotación de materia prima y no hay un área específica para producto no conforme.
Se verifica cantidad de materia prima para el menú Nº 2, la cual cumple; la visita se realiza en el momento del preparamiento.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
E/C Y Lopez	Nikolle.	
Nombre: E/C Y Lopez	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 23 794 790	Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Ecnomod	Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo:

1633

8942

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

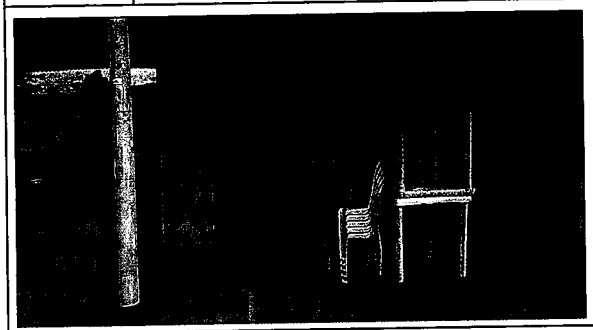
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO MARTINEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	EL PORVENIR	**FECHA DE VISITA**	22-02-23		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:10 AM	
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**		

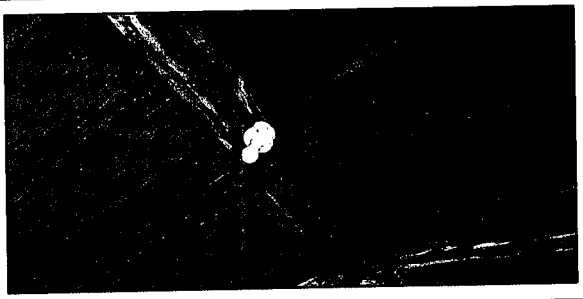


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa estancamiento de agua en un lateral del área de preparación, debido a que el tanque de nivel tiene una fisura y se sale el agua almacenada en este.



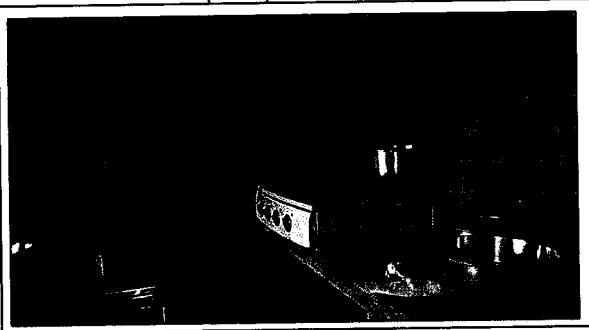
FOTOGRAFÍA No. 3 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa cerchas del techo en material no sanitario.





FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa desprendimiento de pintura y una grieta en las paredes del área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

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

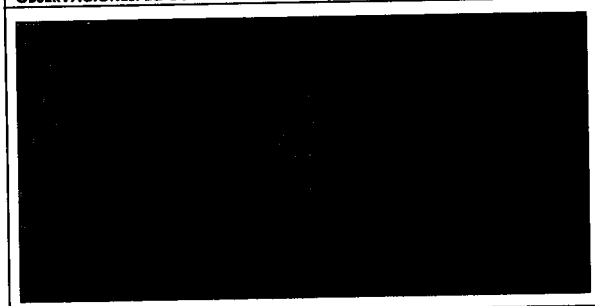
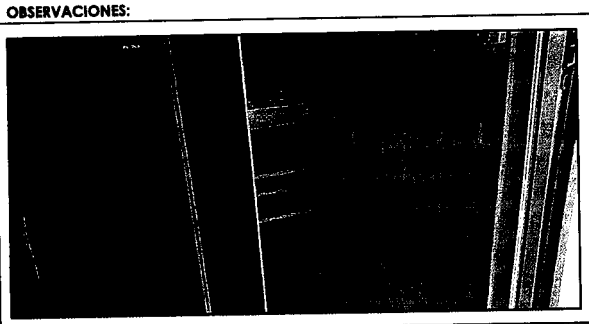
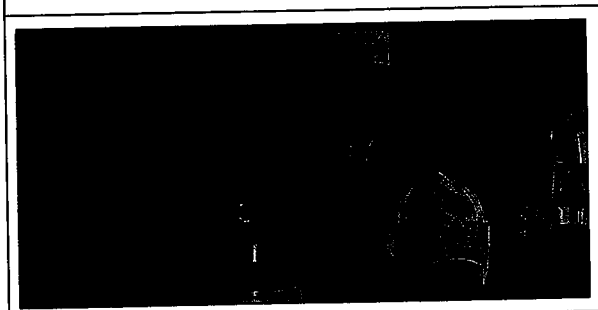
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la abertura de la puerta de ingreso al área de preparación no tiene protección y así mismo su parte inferior no tiene barrera.



1634

8943

FOTOGRAFÍA No. 5	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No13: 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.		**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
CUMPLE		**NO CUMPLE** X	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES: La caneca no tiene tapa.		**OBSERVACIONES:**	
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		**Ítem No 30:** Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X	**CUMPLE**	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:** el comedor escolar cuenta con una nevera, la cual no esta en funcionamiento debido a que no hay energía eléctrica.	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No 37: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		**Ítem No 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:**	

1683

Alimentos Aprender / Gobernación Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	extrema sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	22021023		Institucion educativa:	TÉCNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	ANTONIO NARIÑO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	25	
		X			

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

8945 41

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/04/23	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

8946 62

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,48%

Observaciones

- La puerta de ingreso al área de preparación no tiene barrera en su parte inferior.
- de falta zapatos a la manipuladora (dotación). NO se lleva control de la rotación de materia prima y no hay un área especifica para producto no conforme.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Maria Ligia Mateus	Nombre: NIKOL Vargas	Nombre:
Documento: 39726292	Documento: 1085314484	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo:

7639

8947

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare Siempre Corazón	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÉCNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	ANTONIO NARIÑO	**FECHA DE VISITA**	22-02-23		**HORA INICIO:**	12:20 PM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:20 PM	
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. 1 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

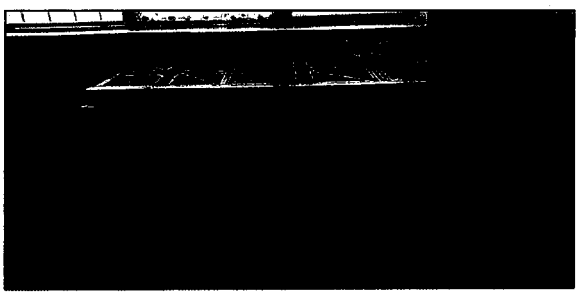


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

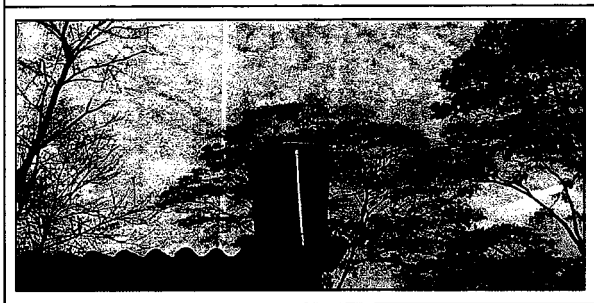


FOTOGRAFÍA No. 4 **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:





1639

FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Le faltan zapatos de dotación a la manipuladora.



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

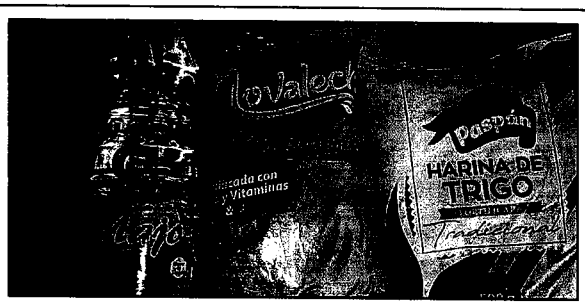


FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 31: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 32: 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:

8949 63

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra o
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	23022023		Institucion educativa:	Tecnico Francisco Luceq	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Pirichiqua
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	15	
		X			

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

1691

8950 64

Alimentos Aprender / Es el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21-07-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7642

8951 45

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	81,81 %

Observaciones

En visita tecnica se observa que la señora manipuladora no diligencia formatos, no hay soportes de fumigación, no tiene protocolo de aceite vegetal usado, no llena kardex, el comedor escolar no cuenta con visita realizada por la entidad territorial.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Rosa Esther Moreno G.	- Jorge Tumay	Anlly lorena Arevalo
Nombre: - Rosa Moreno G.	Nombre: Jorge Tumay G.	Nombre: Anlly lorena Arevalo
Documento: - 1118 529217	Documento: - 4.214.479	Documento: 1094575916
Cargo: - economa	Cargo: - Docente	Cargo: Prof de apoyo inter.

1643

8952 66

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender Casanare / Casanare	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			**MUNICIPIO:**	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	23/02/2023		**Institución educativa:**	Tecnico Francisco Lozea	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		**Sede edicativa:**	Pirichigua	
Tipo de Complemento:	**Residencias escolares**	**Almuerzo**	**No de servicios:**	15	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne asada, arroz con zanahoria y habichuela, papa en chupe, pepino y zanahoria, jugo de piña, agua.				
Intercambios	Alimento:	Carne por pollo			
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón		**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	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 preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		100 %

Observaciones

El intercambio de la proteina esta aprobado por la interventona. Cumple con el menú # 3.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Rosa Moreno G.	Jaqui Tamay G.	Anlly lorena Arevalo
Nombre: Rosa E. Moreno G.	Nombre: Jaqui Tamay G.	Nombre: Anlly lorena Arévalo
Documento: 1118529212	Documento: 4214.479	Documento: 1094575916
Cargo: economa	Cargo: Docente.	Cargo: Prof de apoyo inter

7644

8153

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque			
Fecha de la visita:		Nivel de escolaridad a verificar: Tercero	Institución educativa:	Tecnico Francisco Lucea	Sede educativa: Pirichigua	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		No Servicios	7			X	

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne asada	Pechuga asada	✓		56,2	56,7	56,9	56,26	46,2	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz con zanahoria y habichuela	Arroz con zanahoria y habichuela	✓		121,8	120	121,2	121	81	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa en chope	Papa en chope	✓		109,9	108	107	108,3	5801	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Pepino y zanahoria	Pepino y zanahoria	✓		67,8	67,3	67,2	67,4	60	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de piña	Jugo de Piña	✓		2685	258,6259		258,7	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua	Agua	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones:

El intercambio de la proteina esta aprobado.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Rosa E. Moreno Q.		Anlly Lorena Arevalo
Nombre: - Rosa Moreno Q	Nombre: Jogni Tomay	Nombre: Anlly Lorena Arevalo
Documento: - 1118529212	Documento: 84.214.479	Documento: 1094575916
Cargo: - economa	Cargo: Docente	Cargo: Prof de apoyo mto

La educación es de todos Mineducación

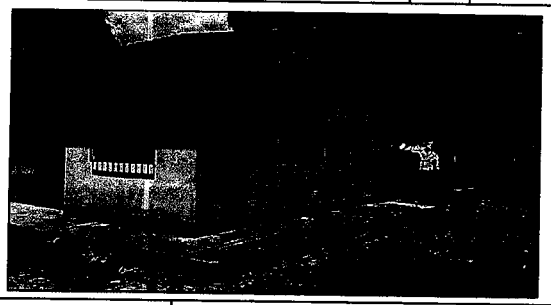
1645

9-1

89954

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

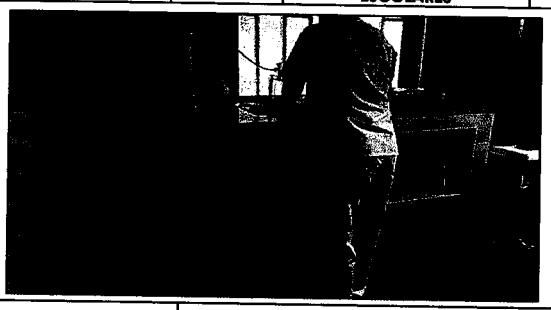
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PICHIGUA	**FECHA DE VISITA**	23-02-2023		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

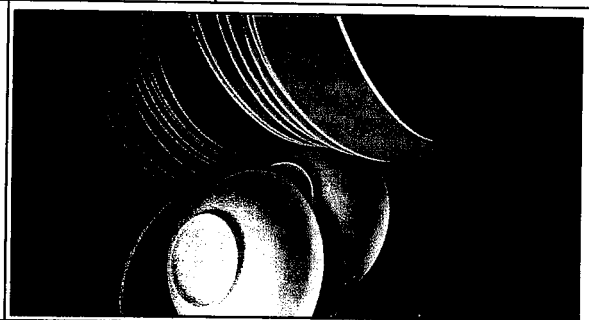
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

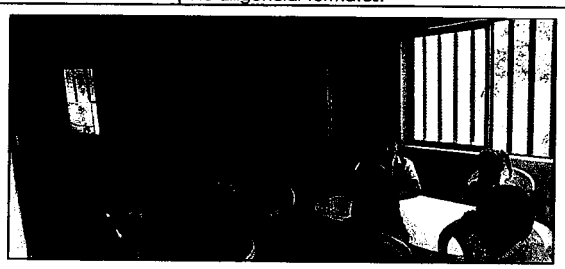
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No diligenciar formatos.		

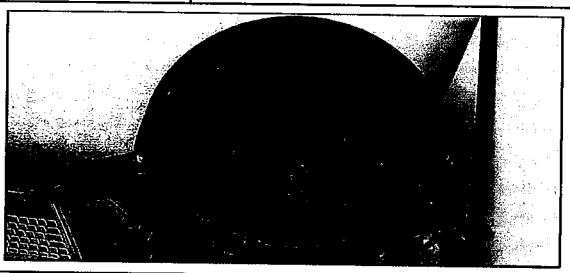


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

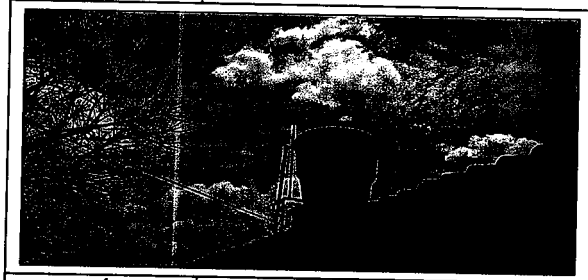




1046

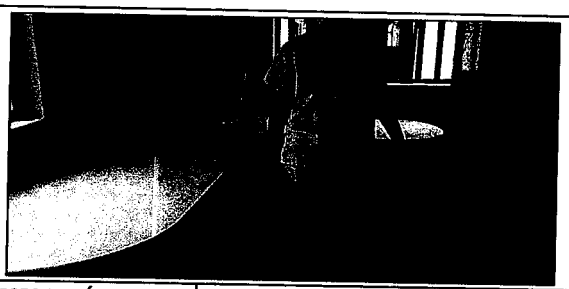
8955

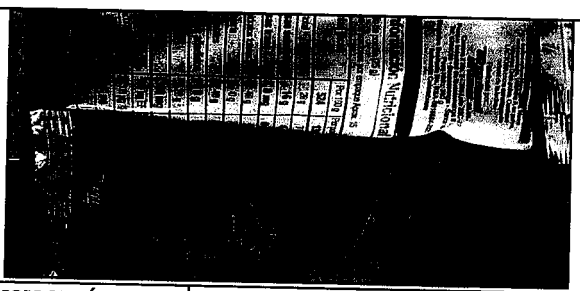
FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**
Ítem No. 11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		**Ítem No. 13** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**		**CUMPLE** X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	



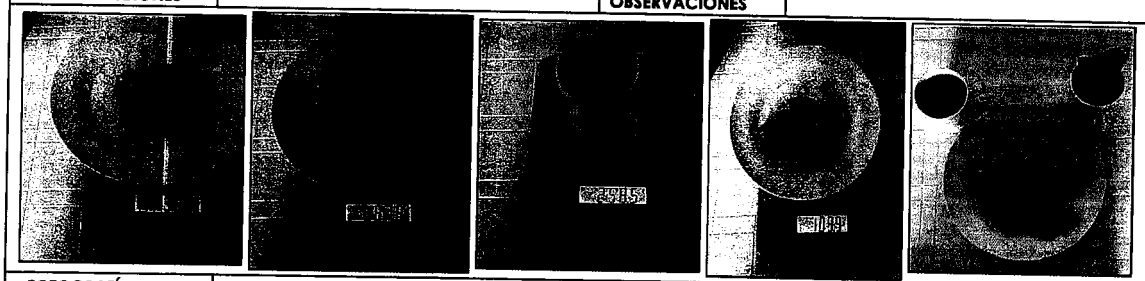


FOTOGRAFÍA No. 7	**PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No. 20** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**		**CUMPLE** X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PLAN DE SANEAMIENTO, ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 32** 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**		**CUMPLE** X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	



FOTOGRAFÍA No. 11	**VERIFICACION DE GRAMAJE DE ALMUERZO**		
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Cumplen con el menú número 3.		

8956

Alimentos Aprender / En tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	23022023		Institucion educativa:	Tecnico Francisco Lucea	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Las Calles.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	19	
		X			

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

16/18

8957 69

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N.O
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1649

8958 70

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	66,66 %

Observaciones

En visita realizada a la sede educativa se observa: que la señora manipulzadora no diligencia formatos, no cuenta con soporte de fumigación, no tiene protocolo de aceite vegetal usado, no se le realiza limpieza y desinfección al tanque de almacenamiento, no cuenta con la dotación, no se observa el almacenamiento de la materia prima por que la señora manipuladora se lleva la materia prima para la casa por que la nevera esta dañada. El comedor escolar no cuenta con visita de la entidad territorial de salud.

se observa prealistamiento de materia prima para el menu # 2.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Norma Aguilar	-	Anlly lorena Arevalo
Nombre: - Norma Aguilar	Nombre: - Milton Tobaco	Nombre: Anlly lorena Arevalo
Documento: - 24190804	Documento: - 4284263	Documento: 1094575916
Cargo: - Economa	Cargo: - Docente.	Cargo: Prof de apoyo inter

1650

8959

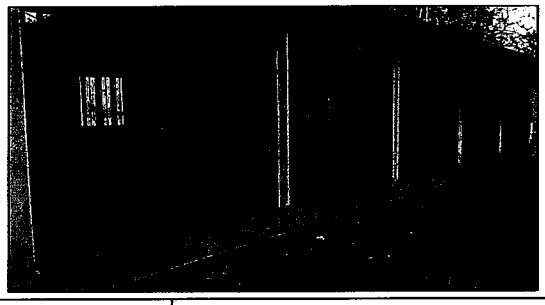
La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	LAS CALLES	**FECHA DE VISITA**	23-02-2023		**HORA INICIO:**	09:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:00 AM	

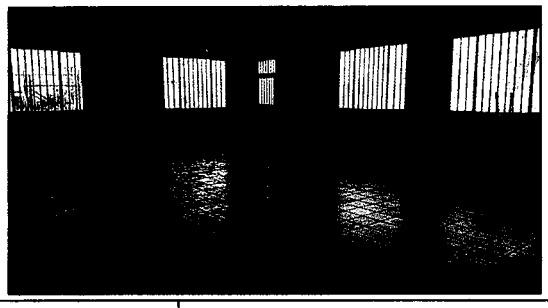
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

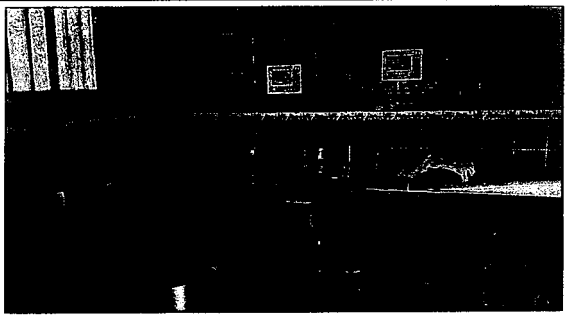
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No. 3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

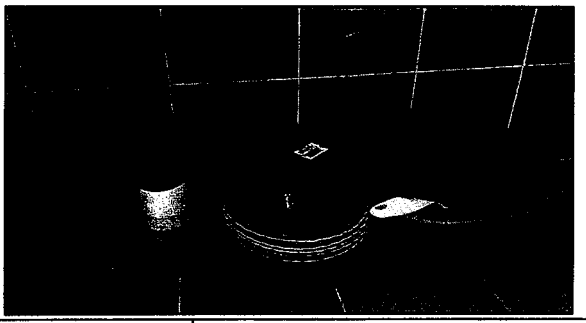
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No diligencia formatos, pero el restaurante escolar se encuentra limpio y ordenado		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No. 9 Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			





7651

8960

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

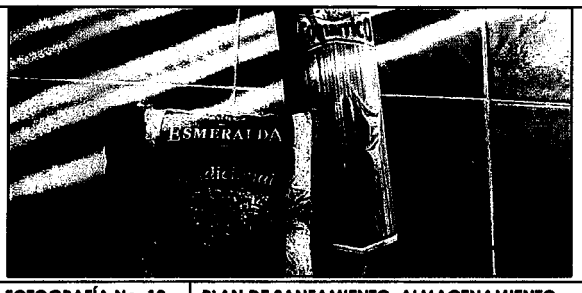
FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PLAN DE SANEAMIENTO, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**
Ítem No. 11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		**Ítem No. 13** Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 7	**PLAN DE SANEAMIENTO, ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No. 20** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No le hacen limpieza y desinfección	**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	**PLAN DE SANEAMIENTO, PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PLAN DE SANEAMIENTO, ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 32** 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		**CUMPLE**	X
NO CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No tiene dotacion	**OBSERVACIONES**	

2591

8961 91

Alimentos Aprender / Gobierno Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	23/02/2023		Institucion educativa:		Criet
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Henry Boharquez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		
		X			

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

1653

8962 72

Alimentos para Aprender · Es tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Colombia Sierra Alimentos a Conquistar
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 2 feb 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

1954

896373

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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.	0
38	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.	0
39	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.	0
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	72,72 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la Sede Henry Bohorquez se observo lo siguiente:

* No se cuenta con carpeta de formatos y plan de Saneamiento.
* Se requiere control de plagas en el comedor.
* falta documento de la empresa de fumigacion.
* falta recipientes para residuos solidos
* 37 - 38 faltan procedimientos.

La educación es de todos | Mineducación

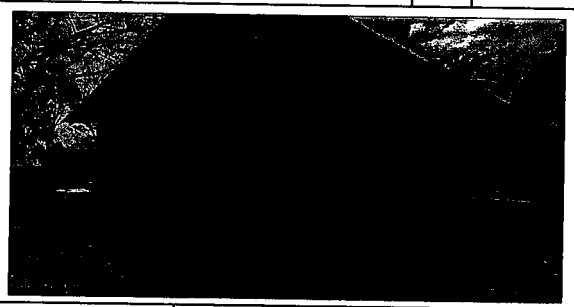
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Ana Isabel Reina		
Nombre: Ana Isabel Reina	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1725468968	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Supervisor Interventoria	Cargo:

765

8964

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

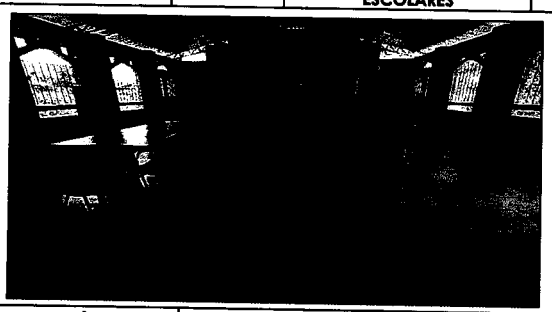
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIEET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )**	
SEDE	HENRY BOHORQUEZ	**FECHA DE VISITA**	23- 02-2023		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	11:40 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**			12:45 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

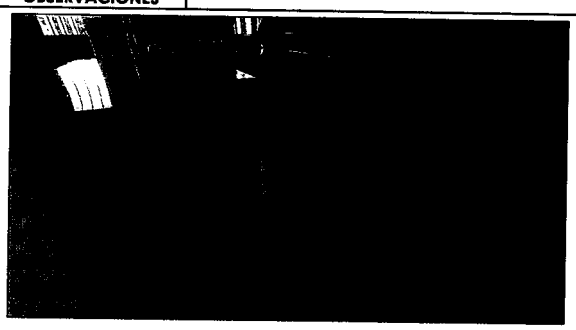
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

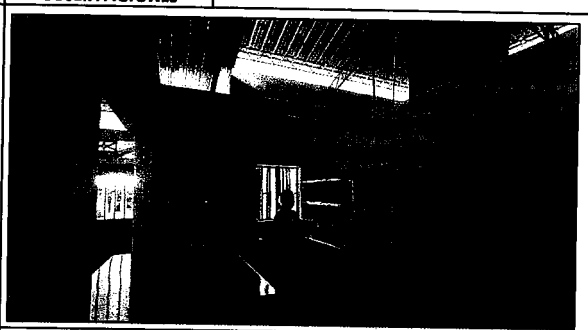
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

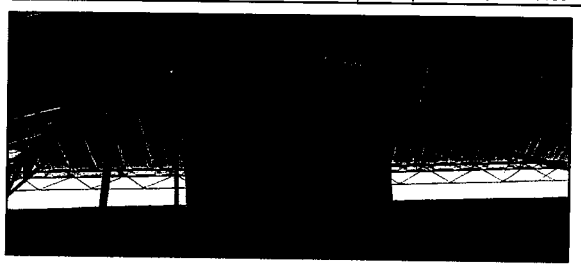
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No cuenta con carpeta operativos, formatos		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

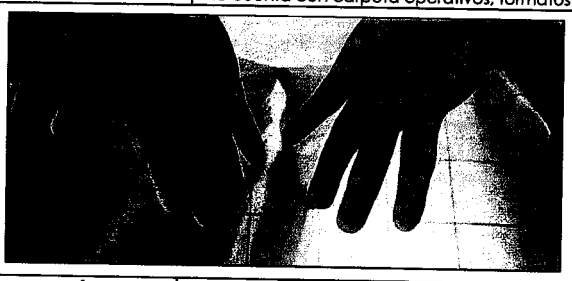
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No cuenta con carpeta operativos, formatos		



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario.



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

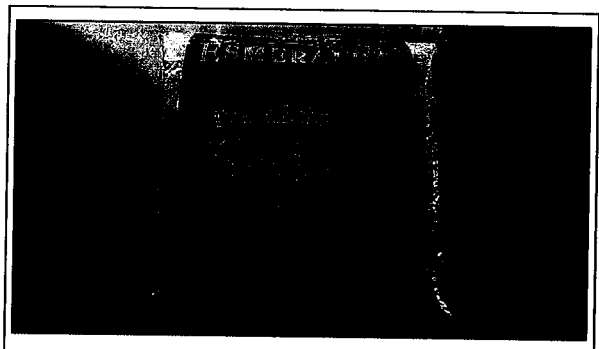
9591

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8766 74

Alimentos Aprender / Es tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra Asesorías & Consultorías
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	23/02/2023		Institucion educativa:		Ciret
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Camilo Torres
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		30
		X			

Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)

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

8591

8967 75

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20 febrero 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	75,75 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Camilo Torres se observo lo siguiente:

Segun la manipuladera manifiesta haber si recibido dotacion completa si no que el pantalon se le rompio, con excesion de los zapatos que no ha recibido.

* No se realiza diligenciamiento de los formatos.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Angie Yurent Romero P.		
Nombre: Angie Romero	Nombre: Jose Montaña	Nombre:
Documento: 1118766662	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

8969

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

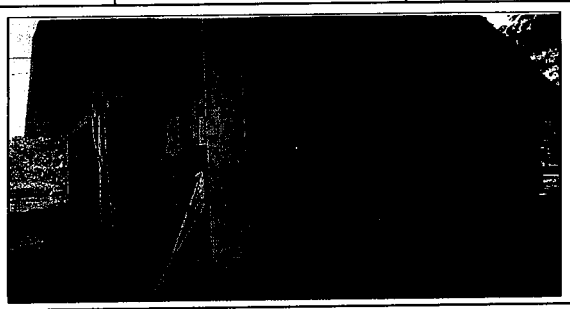
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 25-08-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

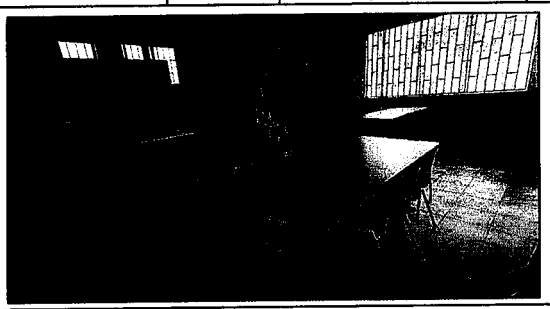
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIEET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAMILO TORRES	**FECHA DE VISITA**	23- 02-2023		**HORA INICIO:**	9:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

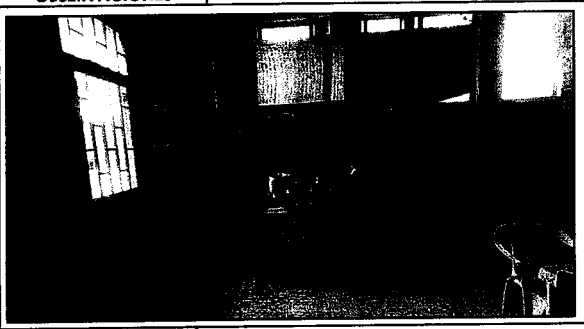
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

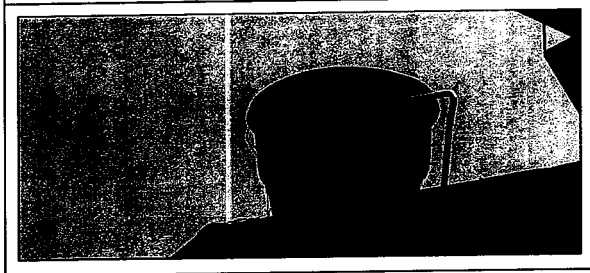
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No cuenta con carpeta operativos, formatos		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No cuenta con carpeta operativos, formatos		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

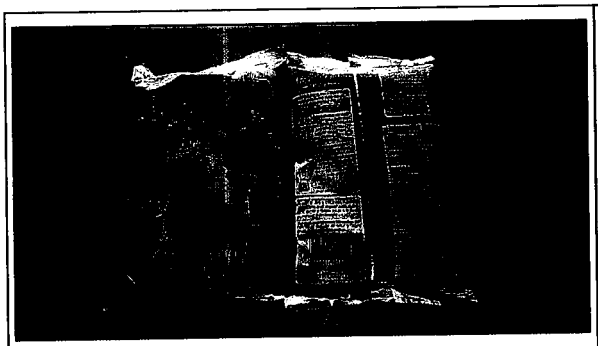
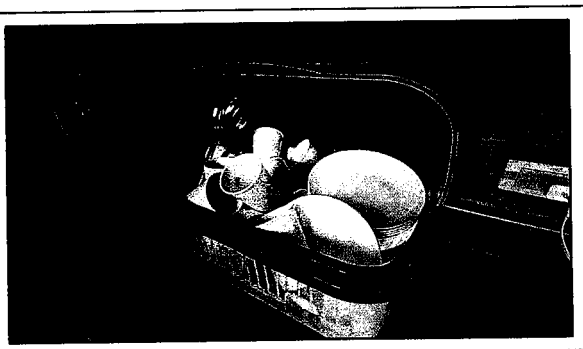
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

7667

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** 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**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con dotación correspondiente.			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

8971 97

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	23/02/2023		Institucion educativa:	CRIET	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Piñalito
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Servicio 50 SIMAT 46	
		X			

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

8972 78

Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15 feb. 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7664

8973

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	88,23 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Piñalito se observo lo siguiente:

- No se cuenta con los documentos de la empresa de fumigacion.
- faltan canecas para los [regig] residuos solidos.
- La nevera requiere mantenimiento.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
SORAIDA GAONA DIAZ.		
Nombre: SORAIDA GAONA DIAZ.	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1118166302	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

5991

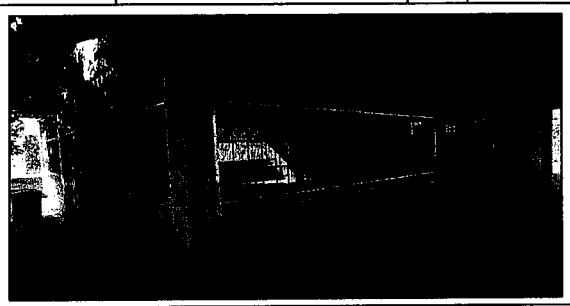
8974

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · En el tiempo de Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías o Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIEET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PIÑALITO	**FECHA DE VISITA**	23- 02-2023		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

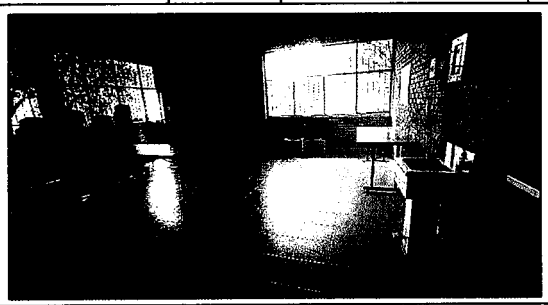


FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

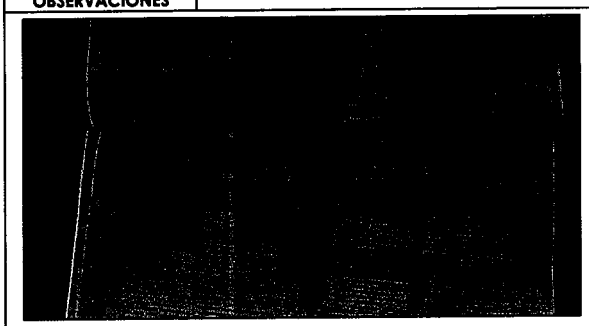


FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

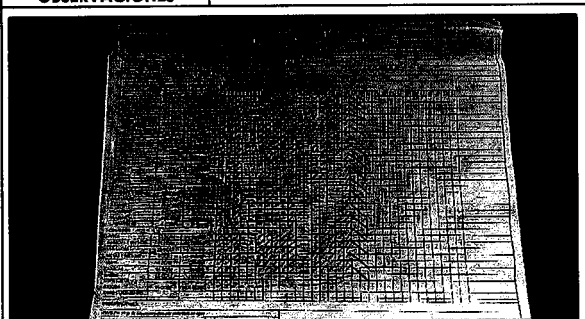


FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

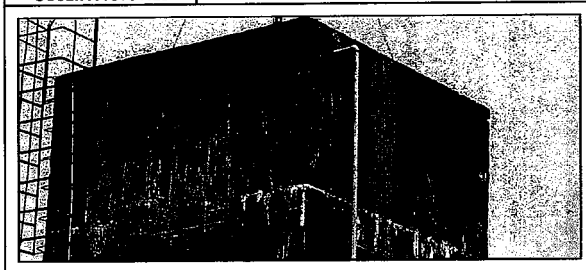


FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

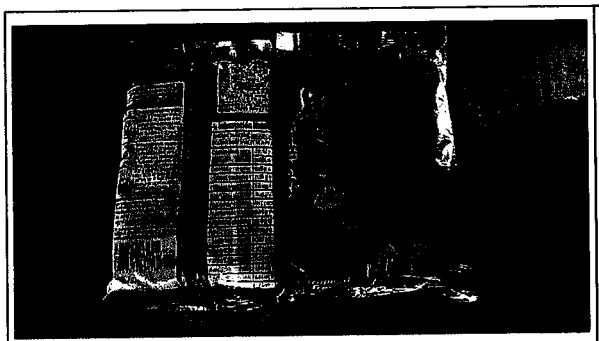
8975

hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
CUMPLE	x **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	x **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	x **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

1691

8976 80

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	23022023		Institucion educativa:	Francisco Lucea	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	La Esperanza
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	9	
		X			

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

8976

8977 81

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 23/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N.O
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7691

8978 82

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	89,65 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa donde se observó lo siguiente:

- No cuenta con soporte de fumigación
- Manipuladora no diligencia Formato de Kardex
- Se observa que nevera y estufa requiere de mantenimiento, manipuladora manifiesta que la proteína y las pulpas de fruta se las lleva para la casa y las trae de acuerdo a cada menú
- Durante la visita se evidenció el pregistamiento de la materia prima del menú N.3.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Dora Mery Reyes M		
Nombre: Dora Mery Reyes M.	Nombre: Naydu M. Bustos B.	Nombre:
Documento: 24.991.837	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo inter	Cargo:

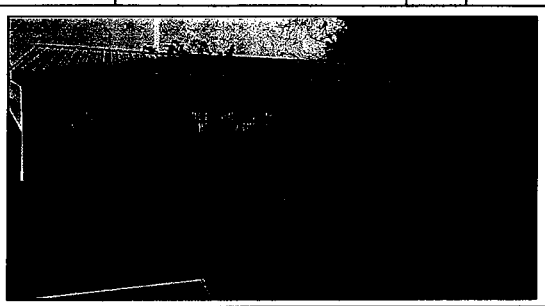
8979

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

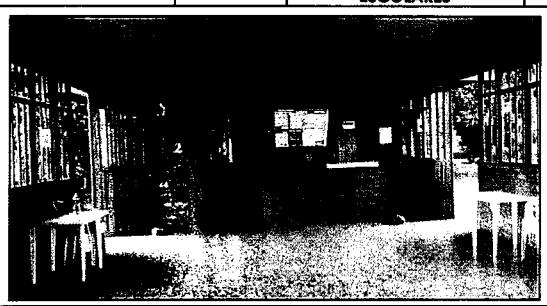
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ()** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ESPERANZA	**FECHA DE VISITA**	23-02-23		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	9: 30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**

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

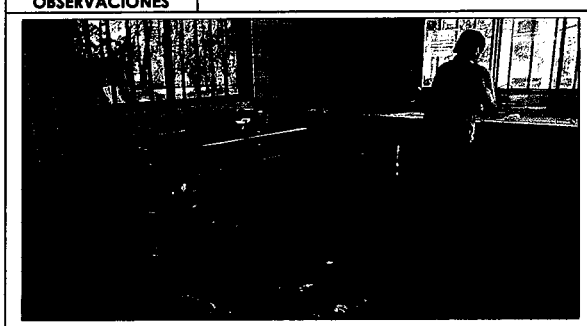
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**Plan de saneamiento**

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

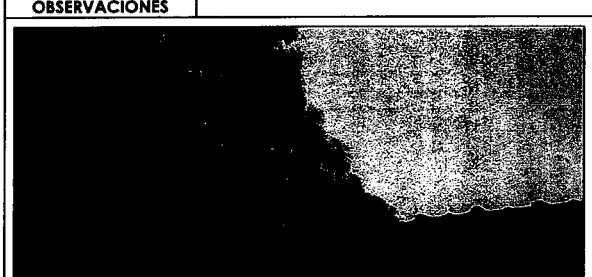
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**

Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

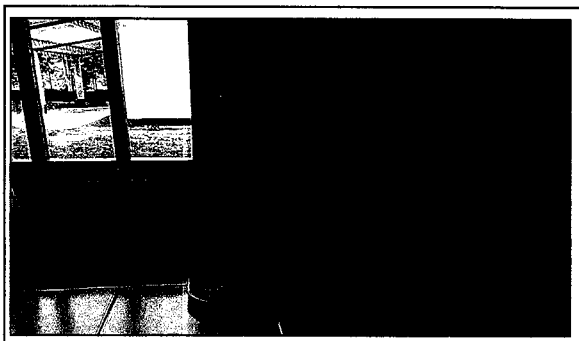
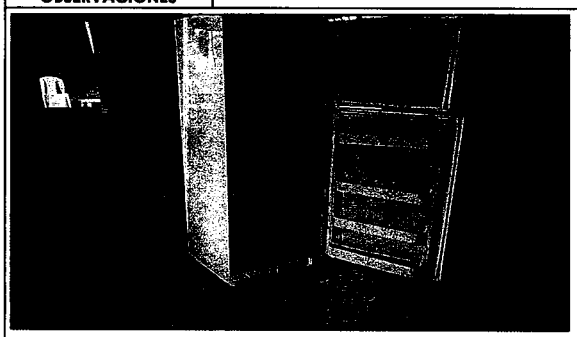


FOTOGRAFÍA No. 5	**Abastecimiento de agua y control de plagas**



FOTOGRAFÍA No. 6	**Personal manipulador**

1691

Ítem No. 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	**Ítem No. 20.** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**
	
FOTOGRAFÍA No. 7 **Personal manipulador**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **Almacenamiento**
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	**Ítem No. 32.** 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**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**
	
FOTOGRAFÍA No. 9 **Almacenamiento**	**FOTOGRAFÍA No. 10** **Preparación, ensamble y distribución**
Ítem No. 35. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	**Ítem No.36 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**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**
	
FOTOGRAFÍA No. 9 **Preparación, ensamble y distribución**	**FOTOGRAFÍA No. 10** **Preparación, ensamble y distribución**
Ítem No.41. 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.	**Ítem No.44** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

8981

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Se observa nevera sin funcionamiento, requiere de mantenimiento para poder conservar los alimentos de alto riesgo, (cárnicos y lácteos etc.) cabe resaltar que estos se los lleva la ecónoma para la casa, y los trae de acuerdo al menú			**OBSERVACIONES**			

1693

8982 83

Alimentos para Aprender · Gobernación Casanare · Casanare Mejor Gobierno	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadelma sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	23022023		Institucion educativa:	Tecnico Francisco Lucea	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Santa Hercilia
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	16	
		X			

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

1691

8983 84

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NO
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 31/01/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	NO
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

7695

8984 85

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	70,37 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad aplicativa donde se observó lo siguiente:

- Manipuladora no diligencio formatos de actividades
- No cuenta con soporte de fumigación
- manipuladora no cuenta con zapatos acorde al uniforme
- Nevera requiere de mantenimiento, esta fuera de servicio
- manipuladora manifiesta que la proteina se la lleva para la casa y la trae de acuerdo a cada menú
- Durante la visita se evidenció el precalistamiento de la materia prima del menu N. 3.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
—		
Nombre: -Iván [illegible]	Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre:
Documento: -1024484582	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - manipuladora de alimentos	Cargo: PYOF. APOYO	Cargo:

9196

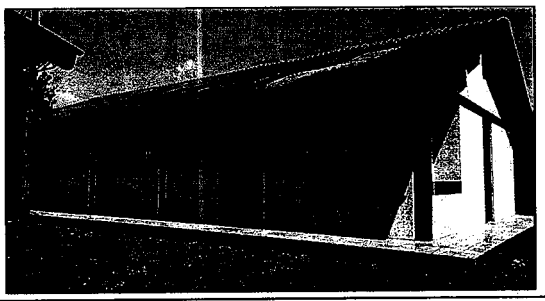
8985

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ()** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTA HERCILIA	**FECHA DE VISITA**	23-02-23		**HORA INICIO:**	9:45 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**

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

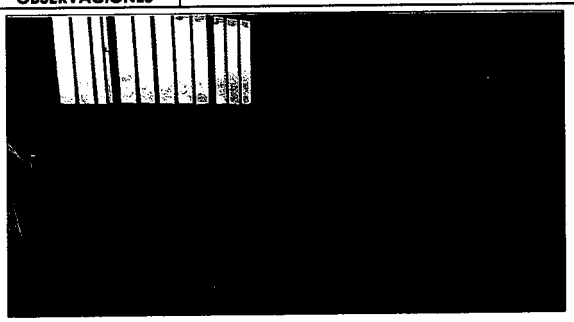
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**Plan de saneamiento**

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

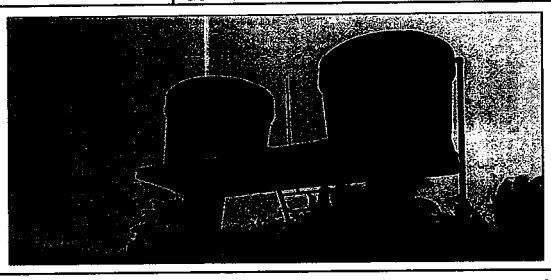
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia áreas limpias, pero manipuladora no diligencia formatos de actividades		



FOTOGRAFÍA No. 4	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

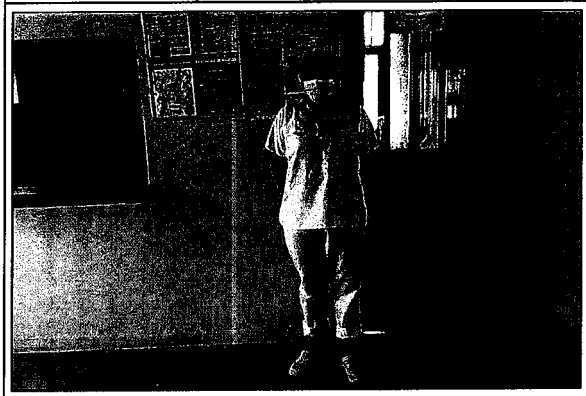
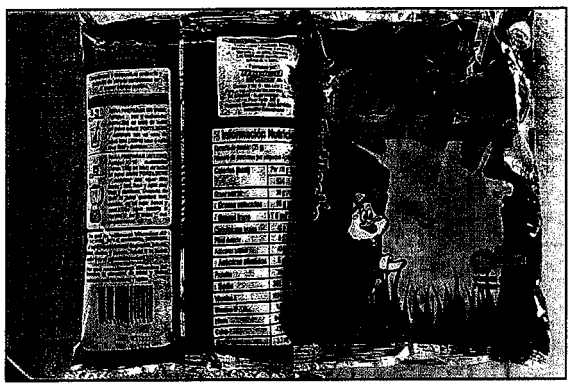
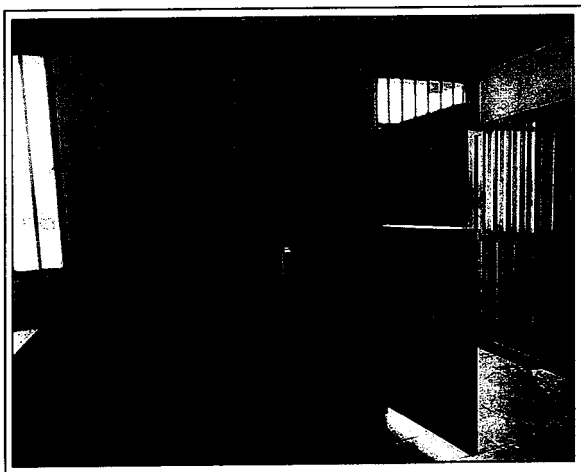
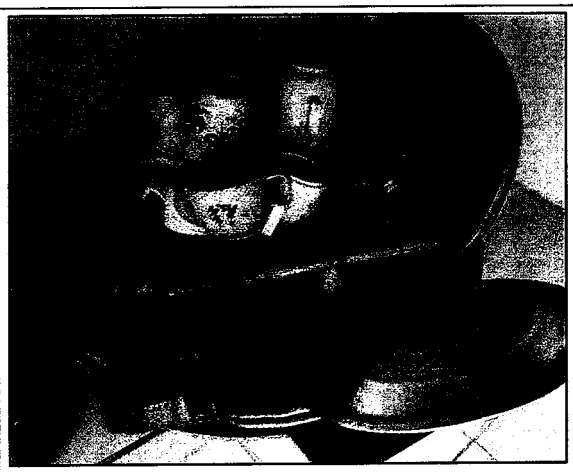




Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1674

8986

FOTOGRAFÍA No. 5	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**	**FOTOGRAFÍA No. 6**	**Personal manipulador**
Ítem No. 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		**Ítem No. 20.** El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**Personal manipulador**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**Almacenamiento**
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 32.** 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		**CUMPLE**	X
NO CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Se observa que la manipuladora no cuenta con la dotación de zapatos de acuerdo a la normatividad.	**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**Preparación, ensamble y distribución**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**Preparación, ensamble y distribución**
Ítem No. 41. 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.		**Ítem No.44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE		**CUMPLE**	X
NO CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Se observa nevera sin funcionamiento, requiere de mantenimiento para poder conservar los alimentos de alto riesgo, (cárnicos y lácteos etc.) cabe resaltar que estos se los lleva la ecónoma para la casa, y los trae de acuerdo al menú.	**OBSERVACIONES**	

1678

8987 86

Alimentos Aprender / Gobierno de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	27022023		Institucion educativa:	SAN JOSE DE LA ROYATA	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAN JOAQUIN DE GARUDA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	12	
		X			

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

769

8988 87

Alimentos Aprender / Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29/01/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

1680

8989 88

Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Preparación, ensamble y distribución		
36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	75 %

Observaciones

- Se observa corrosión en la ventana del área de preparación.
- La estufa presenta alto grado de corrosión y grasa adherida en su superficie.
- La nevera no funciona, portanto el fruver se almacena en temperatura ambiente.
- Las ventanas del área de preparación y cocina no tienen protección.
- La manipuladora no tiene dotación.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Saidis Arevalo		
Nombre: 1003087205	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento:	Documento: 1052574984	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

1891

8990

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

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

FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSÉ DE LA POYATA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	**FECHA DE VISITA**	27-02-23		**HORA INICIO:**	12:10 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

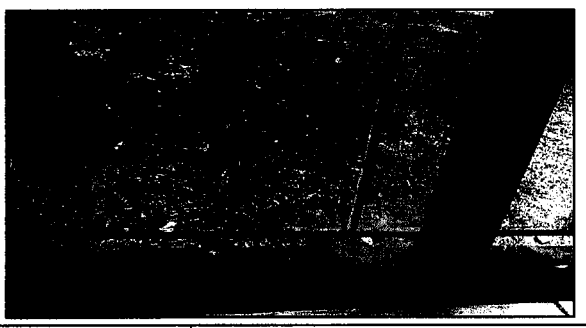


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

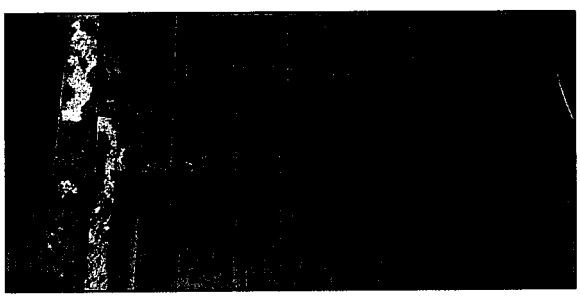


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa corrosión en la ventana del área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 6: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la estufa presenta alto grado de corrosión y grasa adherida en su superficie.



FOTOGRAFÍA No. 4 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 13: Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papelera con bolsa.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



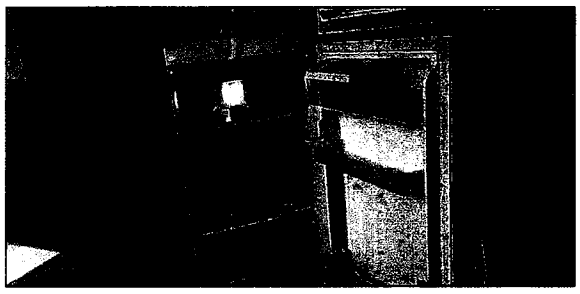
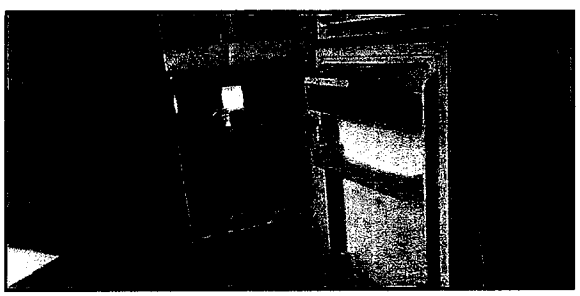
FOTOGRAFÍA No. 5 **CONTROL DE PLAGAS**



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

1682

8991

Ítem No11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de plagas.				**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	**X**	**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	**X**
OBSERVACIONES: Se observa ventana del área de preparación sin protección, y la puerta no tiene barrera en su parte inferior. No se realiza control de plagas.				**OBSERVACIONES:** Manipuladora no cuenta con la dotación.			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				**Ítem No 32:** El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	**X**	**CUMPLE**	**X**	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: el fruver se almacena dentro de la nevera, la cual no funciona.				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No 41: Se realiza 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 totaolidad de equipos y utensilios dispuesto para la operación.				**Ítem No 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	**X**	**CUMPLE**	**X**	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: La nevera no funciona.				**OBSERVACIONES:**			

1683

8992 89

Alimentos Aprender / La diferencia de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	27022023		Institucion educativa:	GAVIOTAS	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAN CARLOS
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	11	

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

1684

8993

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 5/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	O
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O
Preparación, ensamble y distribución		

5891

8994 91

Alimentos para Aprender · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	66,66 %

Observaciones

Se observa desprendimiento de pintura y grietas en la pared del área de preperación, la ventana no tiene protección y la puerta de ingreso no tiene barrera; no se realiza control de plagas. No cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.
- La nevera no funciona, utilizan un congelador el cual tiene alto grado de corrosión. Las vegetales (tomate, habichuelas, etc) se dejan expuestos a temperatura ambiente dentro de una tina en área de preperación.
- El servicio sanitario es compartido con los estudiantes.
- Se verifica cantidad de materia prima para el menú Nº 5, el cual cumple.
La visita técnica se realiza en el momento de inicio de labores.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Jenny Lorena Chaparro		
Nombre: Jenny Lorena Chaparro	Nombre: Nerol Vargas	Nombre:
Documento: 23-726-684	Documento: 1057574484	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. Apoyo Interventoría	Cargo:

8994

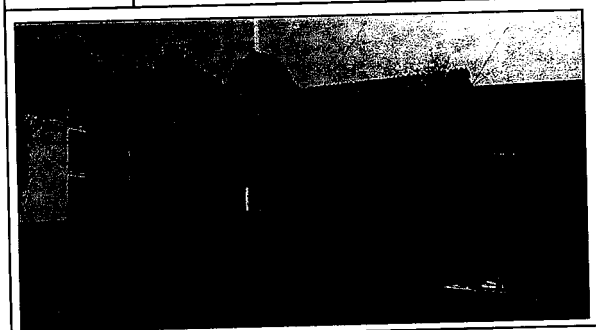
8995

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN CARLOS	**FECHA DE VISITA**	27-02-23	**HORA INICIO:**	9:40 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40 AM		
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**		

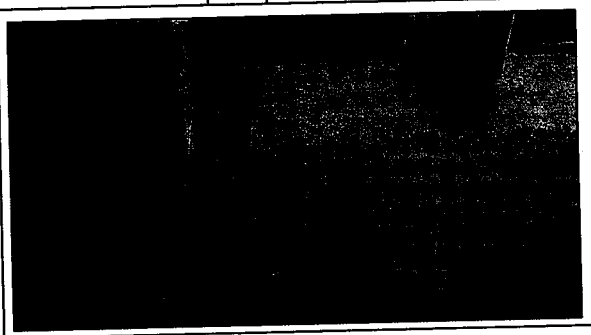


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa desprendimiento de pintura y grietas en la pared del área de preparación y el mesón requiere de mantenimiento.

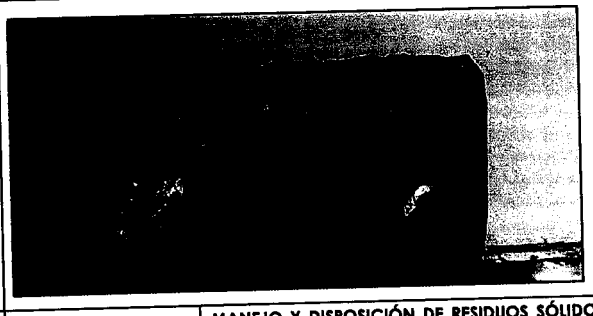


FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 6: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: el congelador presenta alto grado de corrosión.



FOTOGRAFÍA No. 4 **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

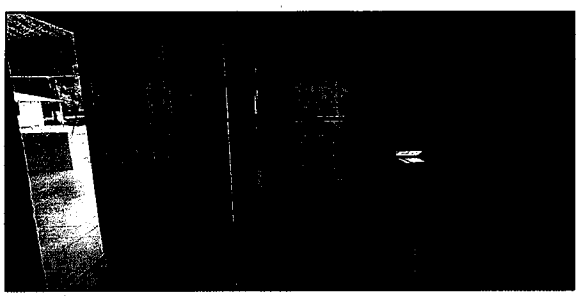
OBSERVACIONES: La caneca no cuenta con tapa.





1682

8996

FOTOGRAFÍA No. 5	**CONTROL DE PLAGAS**			**FOTOGRAFÍA No. 6**	**PERSONAL MANIPULADOR**		
Ítem No11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de plagas.				**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	**X**	**CUMPLE**	**X**	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Se observa ventana del área de preparación sin protección, y la puerta no tiene barrera en su parte inferior. No se realiza control de plagas.				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				**Ítem No 32:** El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	**X**	**CUMPLE**	**X**	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: el fruver se almacena a temperatura ambiente.				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No 41: Se realiza 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 dispuesto para la operación.				**Ítem No 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	**X**	**CUMPLE**	**X**	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: El comedor escolar cuenta con dos equipos de conservación; la nevera no funciona y el congelador tiene alto grado de corrosión.				**OBSERVACIONES:**			

1688

8997 92

Alimentos Aprender / Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	CHAMEZA
Fecha de la visita:	27022023		Institucion educativa:	JOSE ANTONIO GALAN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	LA ESMERALDA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo ✓	No de servicios:	12	

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

7689

8998 93

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N. A
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

1690

8999 94

Alimentos para Aprender · Es tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	86,20%

Observaciones

Se realizo visita de seguimiento y control a la unidad Aplicativa donde se observo lo siguiente:

- No cuenta con canecas con tapas
- No cuenta con soporte de fumigación
- No cuenta con protocolo y manejo y disposición de aceite vegetal usado
- manipuladora no diligencia el formato Kardex
- No cuenta con visita realizada por la entidad territorial de salud
- Durante la visita se observa el precalistamiento de la materia Prima del menu N 5.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Tida Guerrero B.		
Nombre: Tida Guerrero B	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 33480923	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo Inter.	Cargo:

1691

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

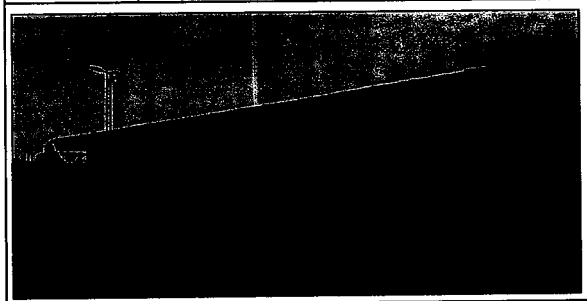
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	CHAMEZA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ESMERALDA	**FECHA DE VISITA**	27-02-23		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **Edificaciones e instalaciones**

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

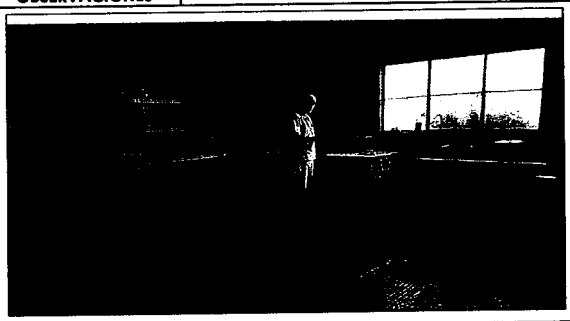
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **Plan de saneamiento**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**

Ítem No.13. Existe a los interiores del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

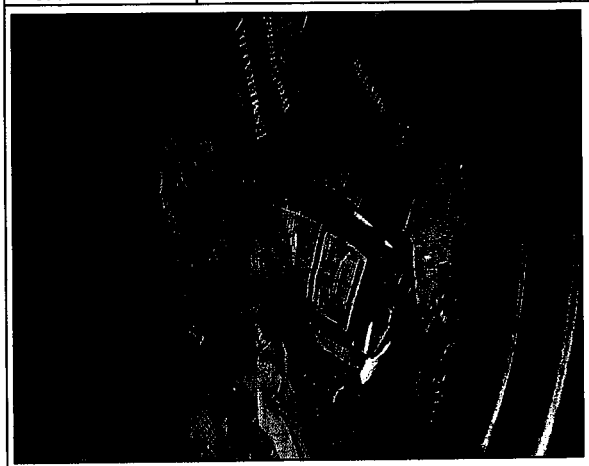
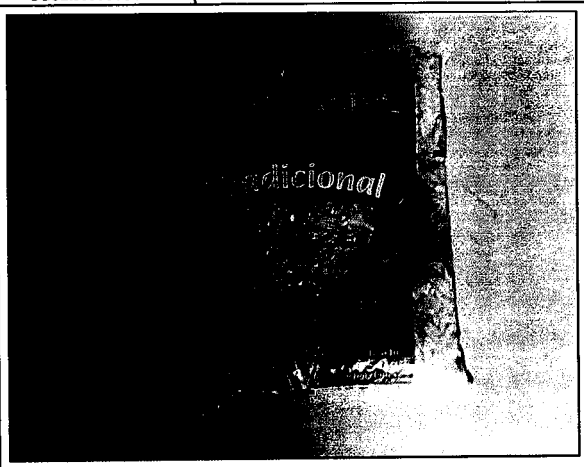
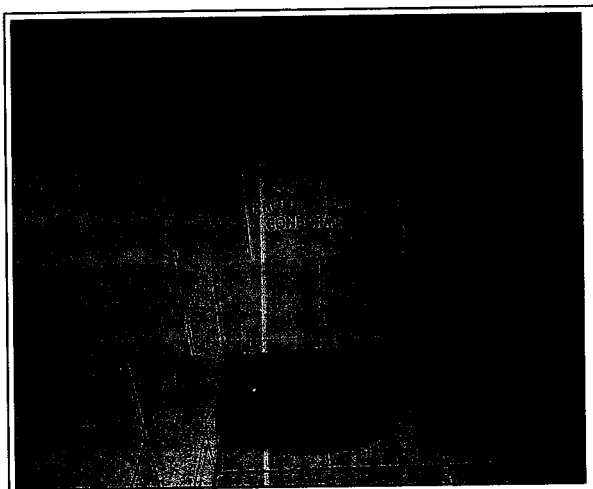
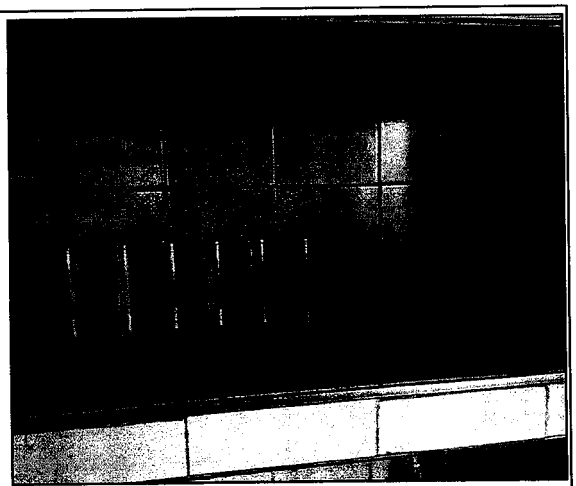
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa que no cuenta canecas con tapa		



FOTOGRAFÍA No. 5 **Personal manipulador**



FOTOGRAFÍA No. 6 **Personal manipulador**

Ítem No. 20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	**Ítem No. 21** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**
	
FOTOGRAFÍA No. 7 **Almacenamiento**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **Almacenamiento**
Ítem No. 30 Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	**Ítem No. 32** 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**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**
	
FOTOGRAFÍA No. 9 **Almacenamiento**	**FOTOGRAFÍA No. 10** **Preparación, ensamble y distribución**
Ítem No. 35 La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	**Ítem No. 44** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**

9007 95

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	CHAMEZA
Fecha de la visita:	27022023		Institucion educativa:	JOSE ANTONIO GALAN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAGRADO CORAZON DE JESUS
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	9	
		X			

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

9003 96

Alimentos para Aprender · En tiempo de Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

5796

9004 91

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	75,86 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento a la Unidad aplicativa donde se observó lo siguiente:

- Las ventanas del área de preparación y comedor no cuentan con protección
- No cuentan con soporte de fumigación
- No cuentan con canecas con tapa
- manipuladora no diligencia Formatos Kardex
- No se evidencia la ultima Fecha de lavado de tanque en el formato de actividades
- No cuenta con un protocolo de manejo y disposición de aceite vegetal usado
- Durante la visita se observa el prealistamiento de la materia prima del menu N 5

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Zulma Suarez	Nombre: Yelisa Villamizar	Nombre: Naydu M. Bustos R.
Documento: 1.118.550.642	Documento: 60.267702	Documento: 1.118.544.617
Cargo: manipuladora	Cargo: Docente	Cargo: PROF. Apoyo Interv.

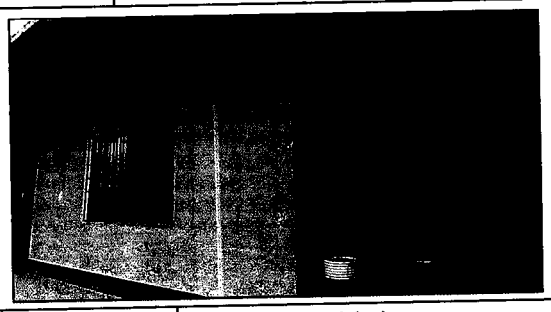
1696

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	CHAMEZA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	SAGRADO CORAZON DE JESUS	**FECHA DE VISITA**	27-02-23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		9:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **Edificaciones e instalaciones**

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

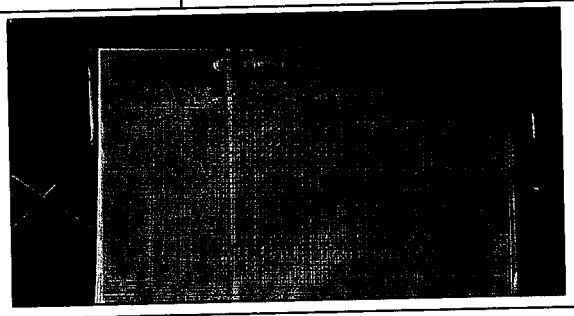
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

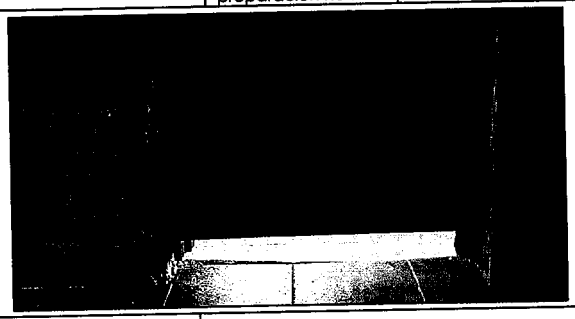
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa que la ventana del área de preparación no tiene protección.		



FOTOGRAFÍA No. 3 **Plan de saneamiento**

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

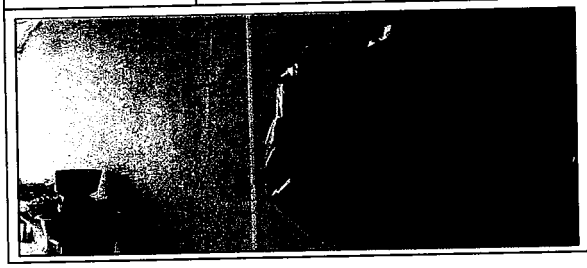
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



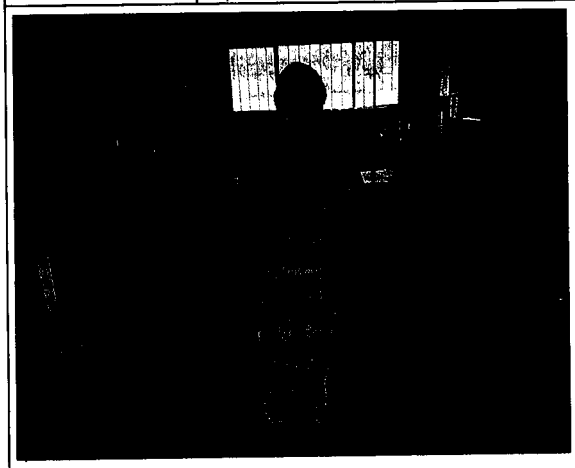
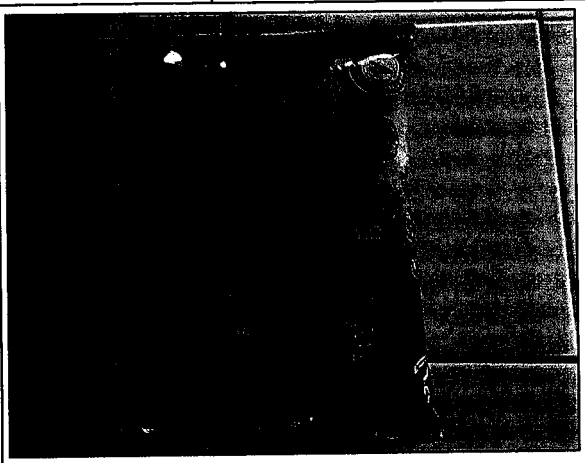
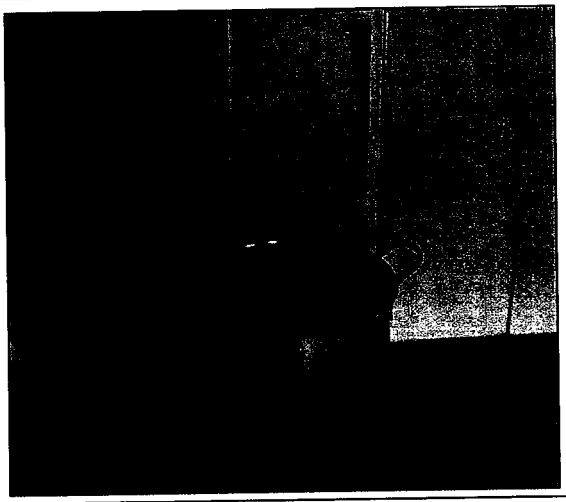
FOTOGRAFÍA No. 4 **Control de plagas**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa puerta de área de preparación en la parte inferior que no cuenta con barrera de protección.		





FOTOGRAFÍA No. 5	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**			**FOTOGRAFÍA No. 6**	**Abastecimiento de agua y control de plagas**		
Ítem No. 13 Existe a los interiores 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.				**Ítem No. 18** Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Se observa que no cuenta con canecas con tapa			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**Personal manipulador**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**Almacenamiento**		
Ítem No. 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 32** 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**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**Almacenamiento**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**Preparación, ensamble y distribución**		
Ítem No. 35 La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.				**Ítem No. 44** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

9007 98

Alimentos Aprender / Gobernación Casanare / Casanare Mi Compromiso	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	CHAMEZA
Fecha de la visita:	27022023		Institucion educativa:	JOSE ANTONIO GALAN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	NUEVA CENTRO NORTE
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo ✓	No de servicios:	9	

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

16/9

9008 99

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Gobierno Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20/02/23	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1706

9009 100

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	75.75 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad aplicativa donde se observa lo siguiente:

- manipubdora no diligencia Formatos de actividades (L y D, Residuos Solidos Kardex)
- No cuenta con soporte de fumigación, con canecas con tapa y protocolo de manejo y disposición de aceite vegetal usado.
- manipubdora no cuenta con dotación de zapatos de acuerdo al uniforme.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Viviana Buitrago M		
Nombre: Viviana B M	Nombre: Nayelu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 7718700222	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: manipubadora	Cargo: Prof. Apoyo interv.	Cargo:

9010 461

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Estado Libre y Soberano de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	CHAMEZA
Fecha de la visita:	27022023		Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	NUEVA CENTRO NORTE	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo ✓	No de servicios:	9	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo Frito, Frijoles, Arroz Blanco, Patacon, tomate y zanahoria, Jugo de Lulo y agua					
Intercambios	Alimento:	—		—		
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

Requerimientos alimentario y nutricional		Calificación
Cumplimiento de la minuta patrón		
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		92,85 %

Observaciones

Cumple con el menu N 5

La educación es de todos · Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre: Viviana B M	Nombre:
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118 700 222	Documento:
Cargo: prof. Apoyo interv.	Cargo: madupuladora	Cargo:

1702

9019

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	CHAMEZA		
Fecha de la visita:	27/02/2023	Nivel de escolaridad a verificar:	Tercero	Institución educativa:	Jose Antonio Galan	Sede educativa:	Nueva centro norte
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			No Servicios	9	Tipo de Complemento:	Almuerzo ✓ / Residencias escolares

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevo Frito	Huevo Frito	✓		47,2	42,9	45,8	45,3	50		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Frijoles	Frijoles	✓		71.0	73,2	72,2	72,1	24	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		82,22	81,9	84,4	82,8	81	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Patacon	Patacon	✓		41,9	43,6	45,2	43,56	6137		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Tomate y Zanahoria	Tomate y Zanahoria	✓		65,4	62,3	61,0	62,9	60	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de Lulo	Jugo LULO	✓		312,7	214,1	215,3	247,3	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
AGUA	AGUA	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 71.42 %

Observaciones:

Se realiza gramaje a los componentes del menu N 5, para lo cual no cumple Huevo Frito y patacón

Se debe reforzar capacitación en estandarización de porciones.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Viviana Bayona M.		
Nombre: Viviana Bayona	Nombre: Naydu M. Bustos Romero	Nombre:
Documento: 1118700222	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo Interv.	Cargo:

La educación es de todos — Mineducación

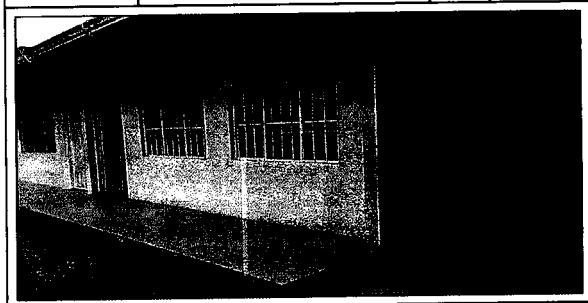
1703

102

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	CHAMEZA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	NUEVO CENTRO NORTE	**FECHA DE VISITA**	27-02-23		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 PM	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



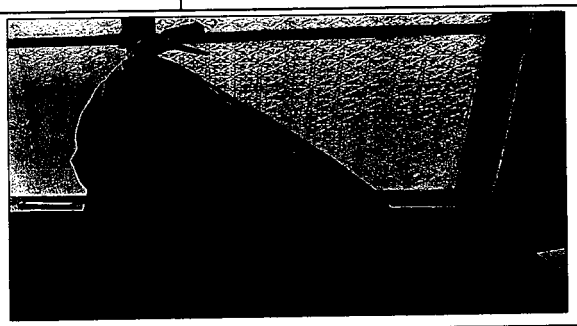
FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**
Ítem No. 1 El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**Plan de saneamiento**
Ítem No. 6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observan áreas limpias, pero no diligencian formatos de actividades.		



FOTOGRAFÍA No. 3	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**
Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.	

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa que no cuentan con canecas con tapa		



FOTOGRAFÍA No. 4	**Abastecimiento de agua y control de plagas**
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

9013



FOTOGRAFÍA No. 5	Personal manipulador

Ítem No.20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	Personal manipulador

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa que la manipuladora no cuenta con dotación de zapatos de acuerdo al uniforme.		



FOTOGRAFÍA No. 7	Almacenamiento

Ítem No. 30. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

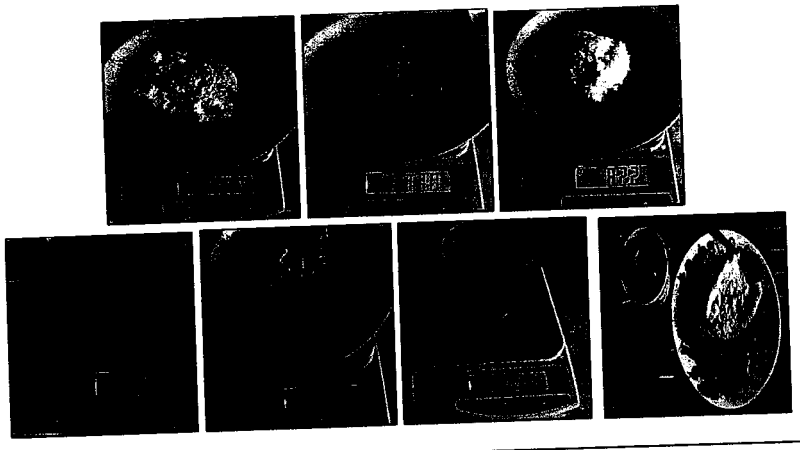
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	Almacenamiento

Ítem No. 32 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			



1205

9014

FOTOGRAFÍA No. 11	**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**		
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	El gramaje del huevo frito y patacón está por debajo de lo establecido en la Minuta Patron.		

7706

9015 103

Alimentos Aprender / Gobernación Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	28022023		Institucion educativa:	LA TUPUA	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	EL SALITRE
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo ✓	No de servicios:	10	

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

1+1=7

9016 404

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

1709

9017 105

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	68,96 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa donde se observó lo siguiente:

- No cuenta con carpeta operativa, ni formatos de actividades.
- No cuenta con soporte de fumigación
- No cuenta con canecas con tapa
- No cuenta con implementos de aseo como (escoba, trapero y recogedor)
- manipuladora no cuenta con dotación de acuerdo a lo establecido a la normatividad
- Durante la visita se observa el prealistamiento del menu N6, pero no se evidencia pulpa de fruta para el componente de bebida jugo de Lulo.

La educación es de todos Mineducación

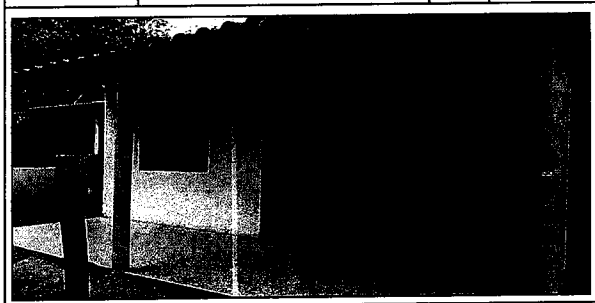
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- mariaLucero Lt S		
Nombre: - mariaLucero	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: - 26649709	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - manipuladora	Cargo: prof Apoyo Interven.	Cargo:

1704

9018

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

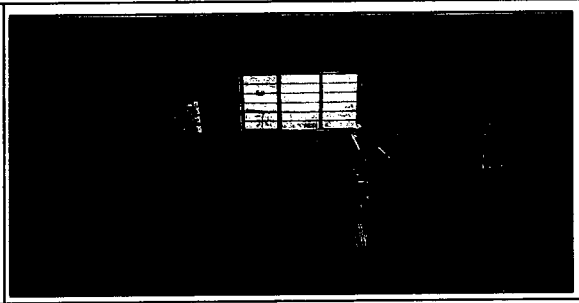
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ()** **RURAL (X)**	
SEDE	EL SALITRE	**FECHA DE VISITA**	28-02-2022		**HORA INICIO:**	7:45 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		8:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**

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

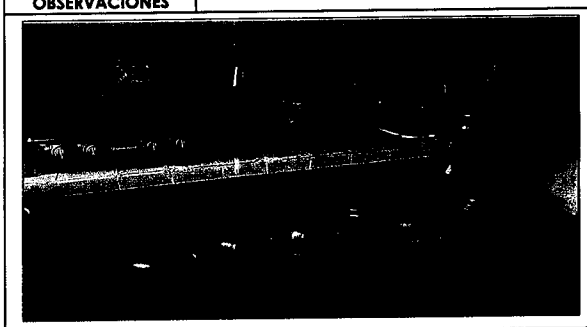
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

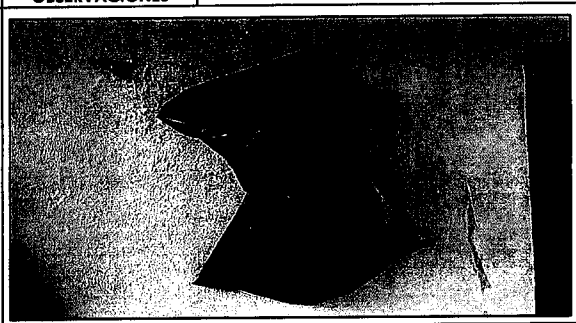
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**Plan de saneamiento**

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

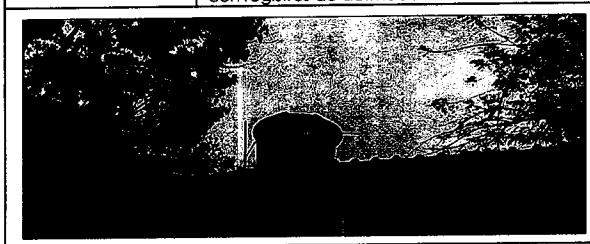
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se evidencia áreas limpias, pero no cuentan con registros de actividades.		



FOTOGRAFÍA No. 4	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**

Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa que no cuenta con canecas de recolección de basuras.		



FOTOGRAFÍA No. 5	**Abastecimiento de agua y control de plagas**



FOTOGRAFÍA No. 6	**Personal manipulador**

1210

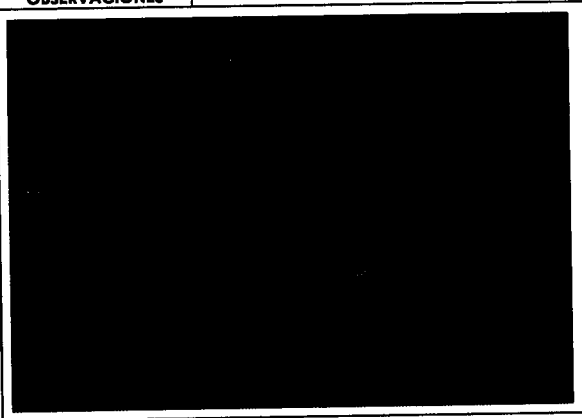
9019

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

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



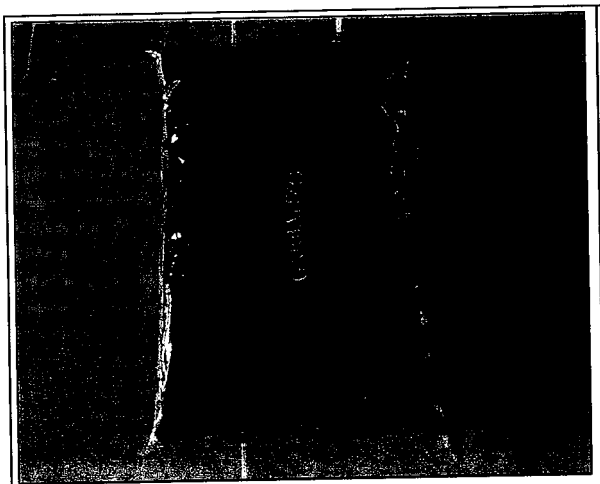
FOTOGRAFÍA No. 7	**Personal manipulador**



FOTOGRAFÍA No. 8	**Almacenamiento**

Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa manipuladora sin dotación		

Ítem No. 30. 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. 9	**Almacenamiento**



FOTOGRAFÍA No. 10	**Preparación, ensamble y distribución**

Ítem No. 32. 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			

Ítem No.44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

174

9020 106

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	28022023		Institucion educativa:	LA TUPUA	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	FRANCISCO JOSE DE CALDAS.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	21	
		✓			

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

9021 107

Alimentos Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NO
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26/02/23	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

902108

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender · Gobernación Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	79,31 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa donde se observó lo siguiente:

- las ventanas que comunican al exterior del área de preparación no cuentan con protección
- No cuenta con soporte de fumigación
- No cuenta con un protocolo de manejo y disposición de aceite vegetal usado.
- manipuladora no diligencia el formato de Kardex
- Durante la visita se observa el pre alistamiento del menú N6, pero no se evidencia pulpa de fruta para el componente de bebida jugo de LuLo.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: - Liz Seida Herrea.	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: - 1116543839	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - Economa.	Cargo: Prof. Apoyo interv.	Cargo:

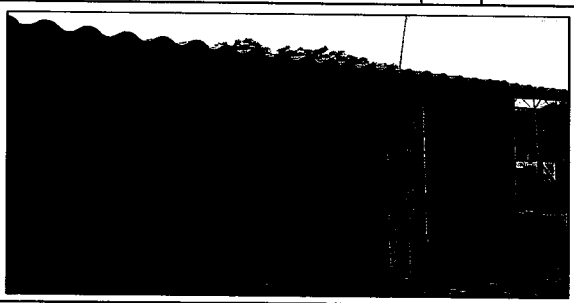
9023

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ()**	
SEDE	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	**FECHA DE VISITA**	28-02-2022		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	9:30 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

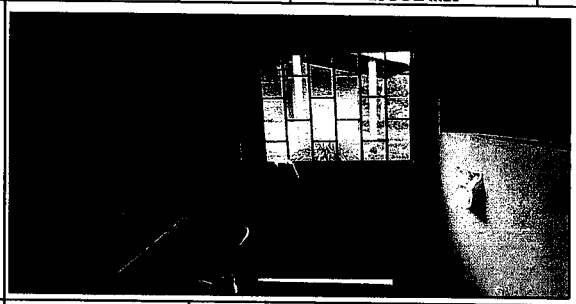


FOTOGRAFÍA No. 1 **Edificaciones e instalaciones**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

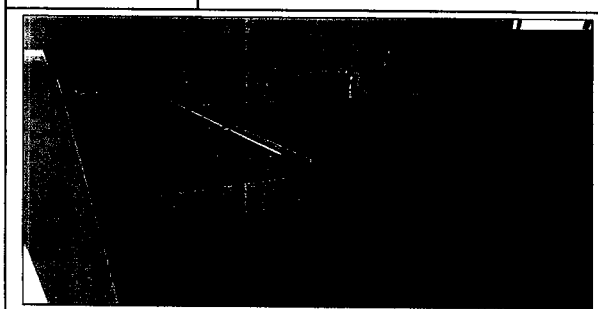


FOTOGRAFÍA No. 2 **Edificaciones e instalaciones**

Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES Se observa ventanas de la puerta que comunica área de preparación sin protección.

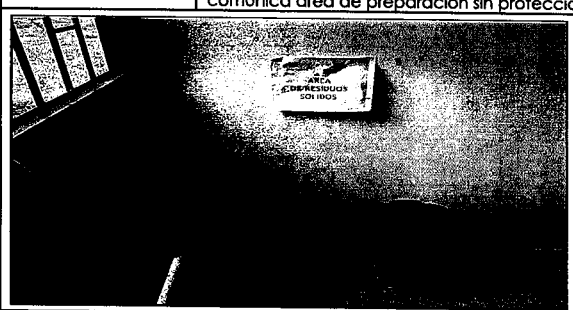


FOTOGRAFÍA No. 3 **Plan de saneamiento**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

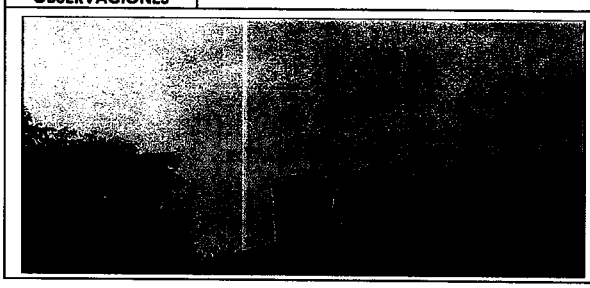


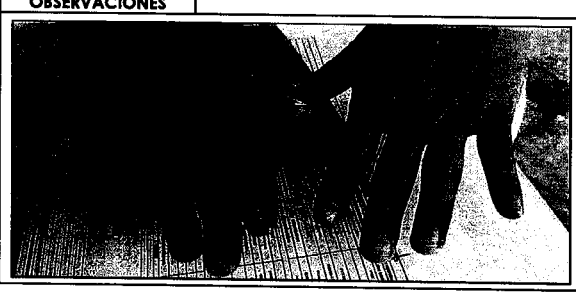
FOTOGRAFÍA No. 4 **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**

Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES





Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

FOTOGRAFÍA No. 5	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

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

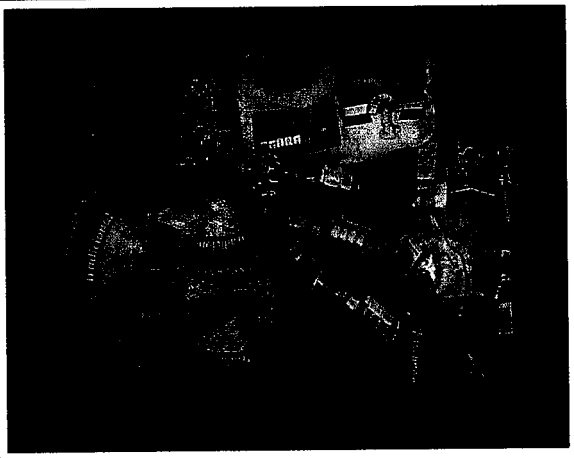
UMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	Personal manipulador

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	Personal manipulador

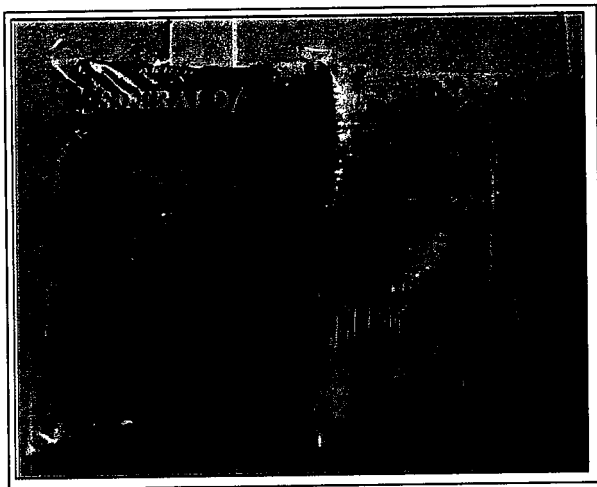
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 8	Almacenamiento

Ítem No. 30. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

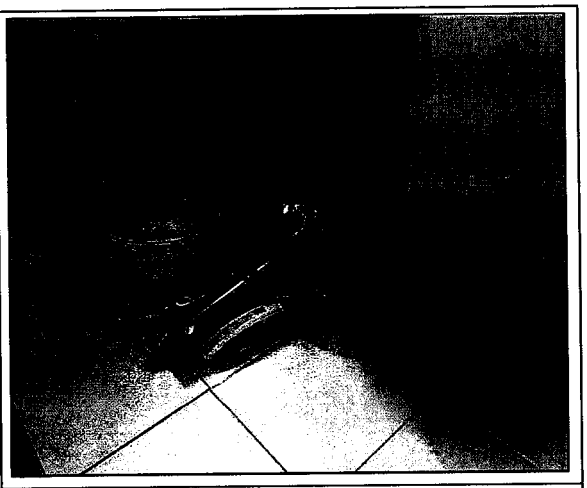
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	Almacenamiento

Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	Preparación, ensamble y distribución

Ítem No.44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

9025 109

Alimentos Aprender / En tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	cadena sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	28022023		Institucion educativa:	SAN AGUSTIN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	RIOCHIQUITO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	20	

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

1777

9026 ~~110~~

Alimentos Aprender / Gobernación Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edchinca sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26/02/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		

9027 AAA

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	84,84 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la unidad aplicativa donde se observa lo siguiente:

- las ventanas del área de almacenamiento no tienen protección
- No cuenta con protocolos para el manejo y disposición aceite vegetal usado
- manipuladora no diligencia formato kardex
- No cuenta con área identificada de materia prima no conforme.
-

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: - Elizabeth Isecama	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: - 24227137	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - economa	Cargo: PIOF Apoyo Inter.	Cargo:

9027

9028 112

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare no se detiene	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	28/02/2023		Institución educativa:	SAN AGUSTIN	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	RIOCHIQUITO	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo ✓	No de servicios:	20	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo en salsa Blanca, Arroz Blanco, Cascajos, Tomate y Repollo, Jugo de Lulo, Agua					
Intercambios	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	92,85 %

Observaciones

Cumple con el menu N 6, No cumple en el gramaje de Cascajos

La educación es de todos · Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Elizabeth Becerra	Nombre: Naydu M. Bustos Romero	Nombre:
Documento: 24227137	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: economa	Cargo: PROF. Apoyo interv.	Cargo:

1720

9029

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VRPS-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:					
Fecha de la visita:	28-02-2023	Nivel de escolaridad a verificar:	Tercero	Institución educativa:	SAN AGUSTIN	Sede educativa:	RIOCHIQUITO	Tipo de Complemento:	Almuerzo ✓ / Residencias escolares
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			No Servicios	20				

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No. cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pollo en salsa Blanca	Pollo en salsa Blanca	✓		49,1	48,2	49,3	48,86	46,2	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		84,2	83,1	85,1	84,1	81	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Cascajos	Cascajos	✓		48,9	50,1	52,3	50,43	61,37		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Tomate y Repollo	Tomate y Repollo	✓		62,2	60,3	61,4	61,3	60	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de LuLo	Jugo de LuLo	✓		272,2	230,2	200,1	234	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua	Agua	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 83,33 %

Observaciones:

Se realiza gramaje a los componentes del menu N6, para la cual no cumple Cascajos, se debe reforzar capacitación en estandarización de porciones.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
—		
Nombre:— Elizabeth Becerra	Nombre: Naydu . M. Bustos R.	Nombre:
Documento:— 24227137	Documento: 1.118544.617	Documento:
Cargo:— economa	Cargo: prof de Apoyo int.	Cargo:

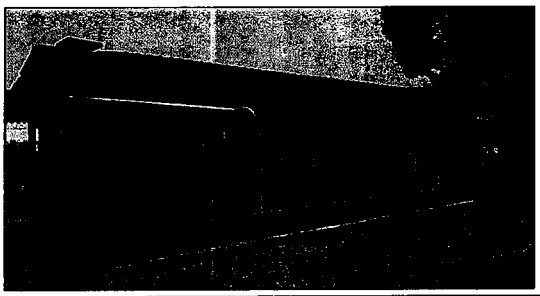
La educación es de todos — Mineducación

1/27

1/2

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

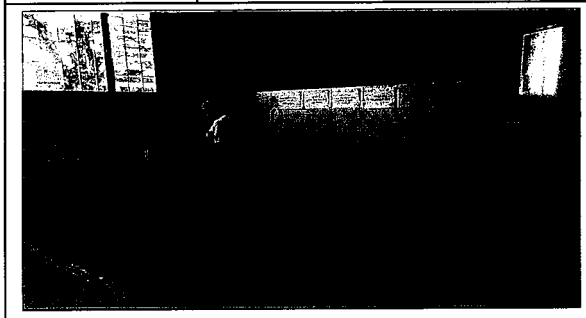
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ()**	**RURAL (X)**
SEDE	RIOCHIQUITO	**FECHA DE VISITA**	28- 02-23		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**Edificaciones e instalaciones**
Ítem No. Ítem No. 1 El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



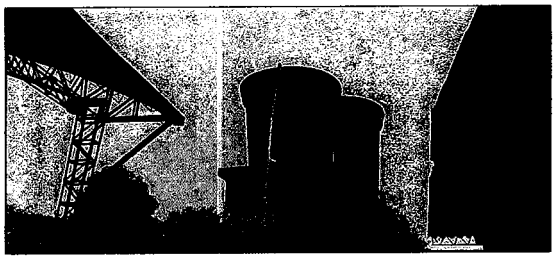
FOTOGRAFÍA No. 2	**Edificaciones e instalaciones**
Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Se observa ventana del área de almacenamiento sin protección



FOTOGRAFÍA No. 3	**Plan de saneamiento**
Ítem No. 6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos**
Ítem No. 13 Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 5	**Abastecimiento de agua y control de plagas**

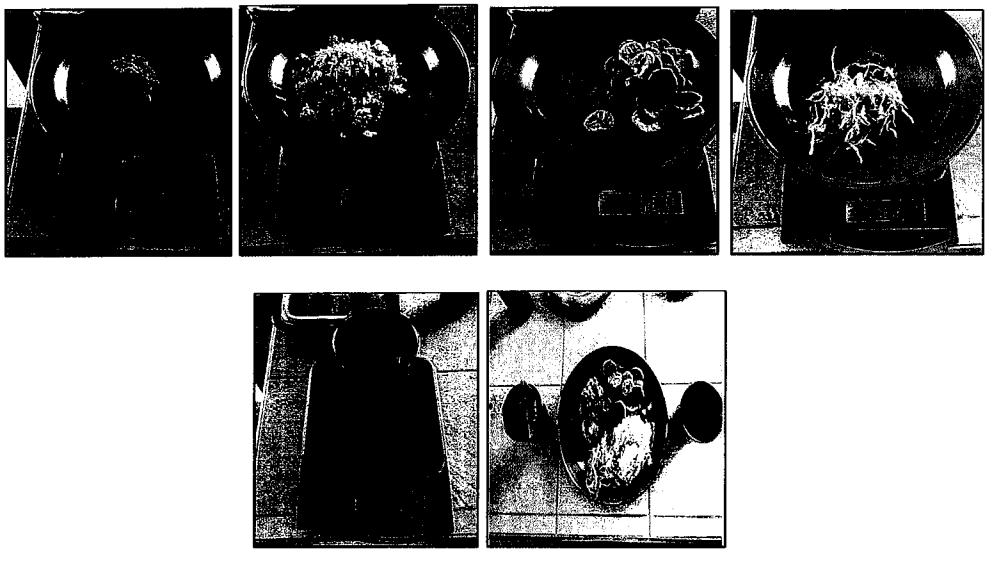


FOTOGRAFÍA No. 6	**Personal manipulador**

9031

Ítem No. 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	**Ítem No. 21** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**
	
FOTOGRAFÍA No. 7 **Almacenamiento**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **Almacenamiento**
Ítem No. 30 Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	**Ítem No. 32** 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**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**

	
FOTOGRAFÍA No. 9 **Preparación, ensamble y distribución**	**FOTOGRAFÍA No. 10** **Preparación, ensamble y distribución**
Ítem No. 36 Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	**Ítem No. 44** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**



FOTOGRAFÍA No. 11	**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**		
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	El gramaje de los cascajos está por debajo de lo establecido en la Minuta Patron		

123

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-01 05-09

9032

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:	17/02/2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde
			X	

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN - LA PAMPITA			Facil acceso		Dificil acceso	X
Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			Tipo de vehiculo	N.O		
Nombre del conductor:	N.O	Doc. Identidad:	N.O	Placa del vehículo	N.O		

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche UHT entera	Recreo	09DIC22	343	07ABR23	N.O	N.O	N.O		
Pan	Pan rico		0702 23	20 02 23	C	C	N.O	C	

Indicador: Variables con calificación cumplimiento/variables evaluadas — **Porcentaje de cumplimiento:** 100 %

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Eider Estepa Roa	Nombre: Nikol Vargas
Documento: 7481203	Documento: 1053329984
Cargo y tel: Docente 3134067	Cargo y tel: Prof. Apoyo Interventoria.

La educación es de todos — Mineducación

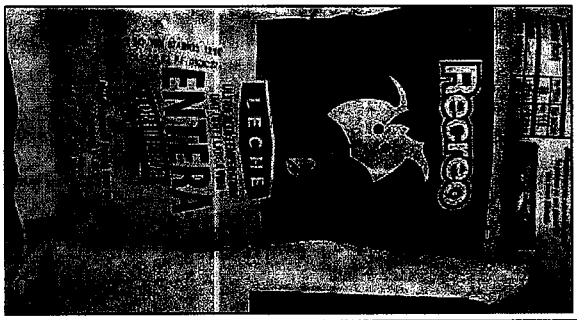
La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	cadena sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

9033

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA PALMITA	**FECHA DE VISITA**	17-02-23		**HORA INICIO:**	10:20 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	11:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

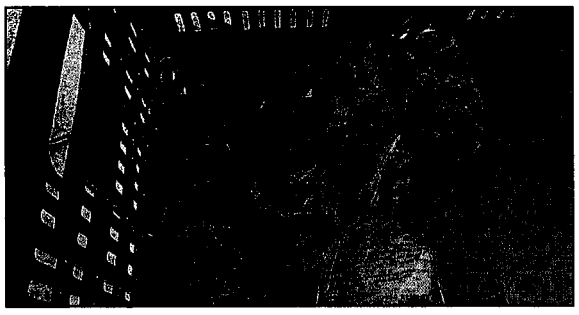


FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**

Ítem No 9: El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

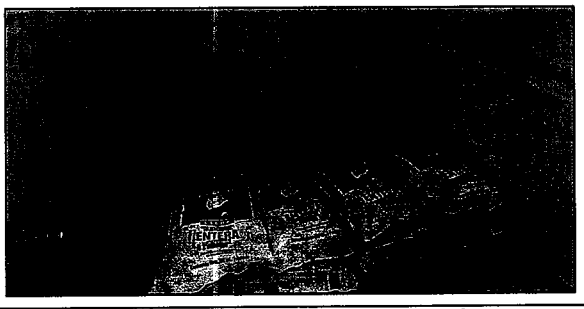


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**

Ítem 10. El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**

Ítem 12. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**

Ítem No 18: Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:.

745

Alimentos Aprender	Casanare		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
			FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-01 05-09

9034

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE				
Fecha de la visita:	20/02/23	**Tipo de Complemento:**	Jornada Mañana	Jornada Tarde	
			X		

Información general de la visita

Nombre sede educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ - SAN JOSE			**Facil acceso**	**Dificil acceso** X
Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			**Tipo de vehiculo**	N.O
Nombre del conductor:	N.O	**Doc. Identidad:**	N.O	**Placa del vehículo**	N.O

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche entera UHT	Recreo	30/01/23	30	29/05/23	N.O	N.O	N.O	C	
Naranja	N.A	N.A	N.A	N.A	C	C	N.O	C	

Indicador: Variables con calificación cumplimiento/variables evaluadas — **Porcentaje de cumplimiento** 90 %

Observaciones

El panificado que tenia fecha de vencimiento para el 20/02/23 se retiro y fue retratado. En el momento de la visita solo se evidencia componentes para ser entregados ese dia, puesto que no habian llegado aun.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Alba Tatiana	Nombre: Nilda Vargas
Documento: 46662326	Documento: 1006514984
Cargo y tel: Docente	Cargo y tel: Prof Apoyo

3202339071

La educación es de todos — Mineducación

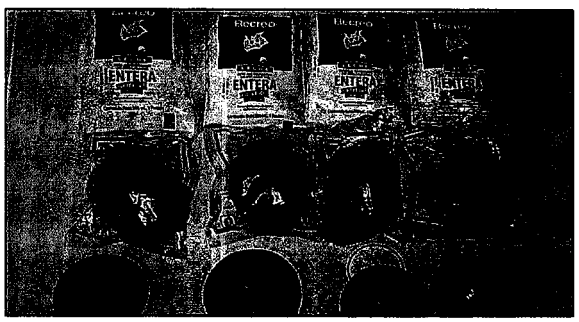
La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	Cadena Serra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

9035

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JOSE	**FECHA DE VISITA**	20-02-23		**HORA INICIO:**	8:15AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN:**	8:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



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

Ítem No 9: El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

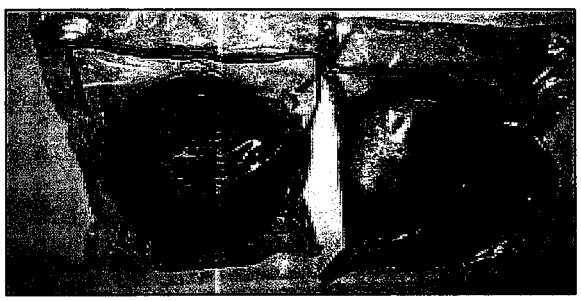


FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**

Ítem 10. El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**

Ítem 12. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura)

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa componente (panificado) con fecha caducada y con presencia de mohos.



FOTOGRAFÍA No. 4	**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**

Ítem No 18: Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

9036 146.

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender / Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-01 05-09

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora inicio:	7:46 am
				Hora terminación:	8:30 am
Fecha de la visita:	21 02 2023	Tipo de Complemento:	Ración Industrializada	No de servicios	13

Información general de la visita

Institución Educativa:	EL PRETEXTO				
Nombre sede educativa:	LAS GUACHARACAS			Facil acceso ✓	Dificil acceso
Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			Tipo de vehiculo	—
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehículo	—

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

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	NO

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Avena Con Leche	Recreo	27-NOV-22	331	26-03-23	✓	✓	✓	✓	
Roscon Boxadillo	Primavera	N.O	15-02	07-03-23	✓	✓	✓	✓	

Indicador: Variables con calificación cumplimiento/variables evaluadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Hanel Nayibe Tapias.	Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre:
Documento: 1.231.764.913	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Docente	Cargo: Prof. Apoyo	Cargo:

7118

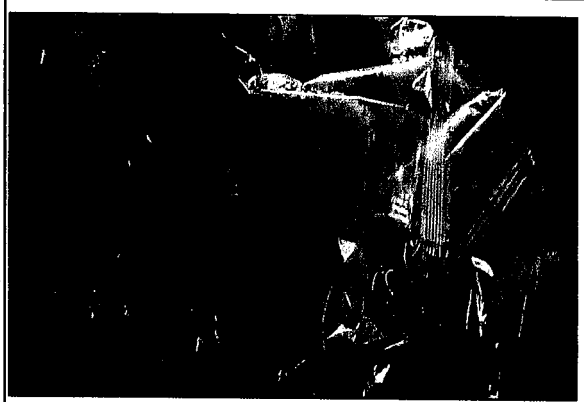
9087

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS GUACHARACAS	**FECHA DE VISITA**	21-02-23		**HORA INICIO:**	7:46 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		8:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No.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. 2	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No.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. 3	**ROTULADO**
Ítem No. 9 El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN**
Ítem No. 1 El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

1229

9038

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	28022023		Institucion educativa:		Simon Bolivar
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Luz de Oriente
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	9	
		X			

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

7750

9039 2

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edenia sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28 feb. 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

7937

Alimentos para Aprender · En tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra Asesorías y Consultoría
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	87,87 % ✓

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede UVT de Oriente se observo lo siguiente;

- Se requiere realizar control de plagas e instalar barreras fisicas.
- Se requiere recipiente plasticos para los residuos solidos.
- Manipuladera no cuenta con zapatar de dotacion.

Se observo el precalentamiento de menú Nº 7

La educación es de todos · Mineducación

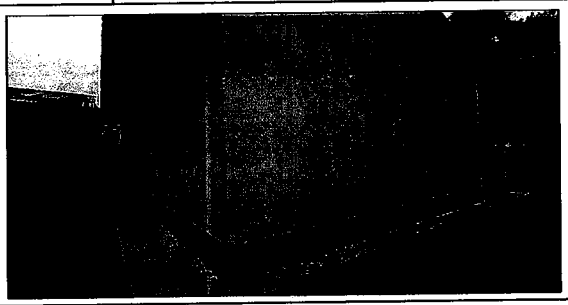
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yaimy Muñoz	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 39870295	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1132

9041

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LUZ DEL ORIENTE	**FECHA DE VISITA**	28- 02-2023		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

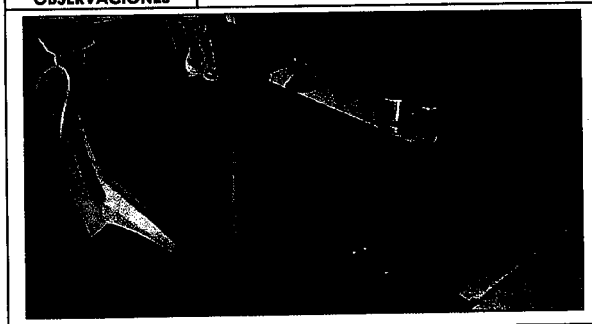


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

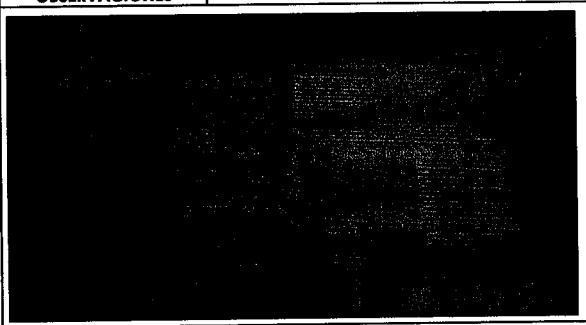


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

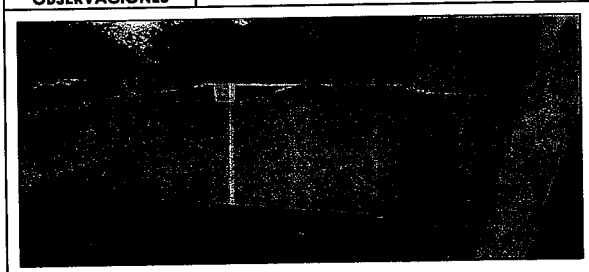


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario.



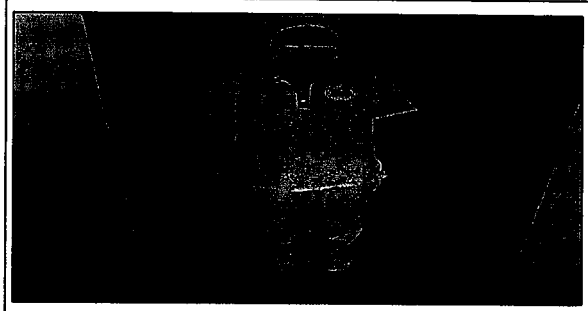
FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

7753

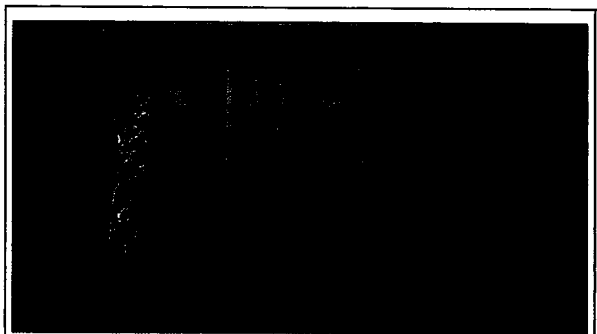
9042

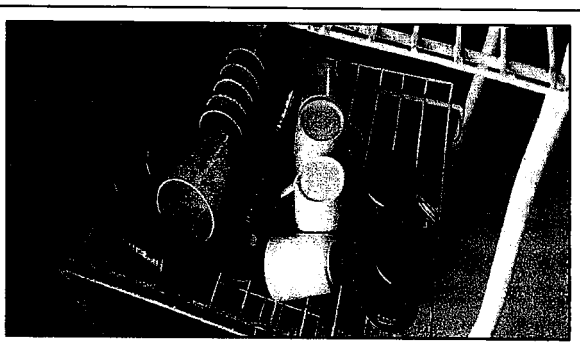
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** 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**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con zapatos de dotación adecuados			**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

7134

9/6/23 4

Alimentos Aprender · Gobernación de Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	edelmira sierra
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	28 02 2023		Institucion educativa:		Simon Bolivar
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Ramon Nonato Perez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	Servicio 10 SIMAT 9.	
		X			

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

7135

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NA
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NA
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

1736

9045 6

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	93,33 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Ramon Nonato Perez se observo lo siguiente:

- No se cuenta con documento de la empresa de fumigacion
- falta canecas para los residuos solidos.

* faltante en la materia prima: Mantequilla 1un x125gr, Ahuyama 0,611 Kg, ajo 1un x125gr, Pepino cohombro 0,33 Kg, platano Verde 700gr

* Se Verifico preslistamiento del menú Nº 7.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Maria Consuelo Rang	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 23795939	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1737

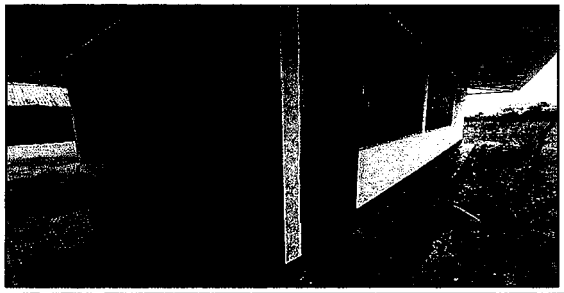
9046

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · En el tiempo de Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

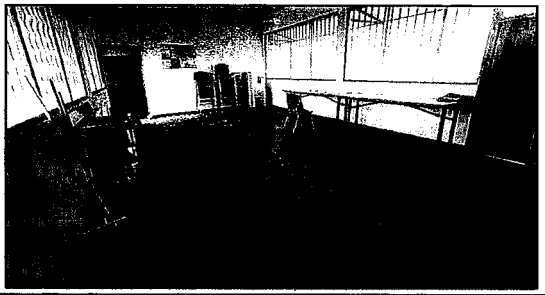
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	RAMON NONATO PEREZ	**FECHA DE VISITA**	28- 02-2023		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



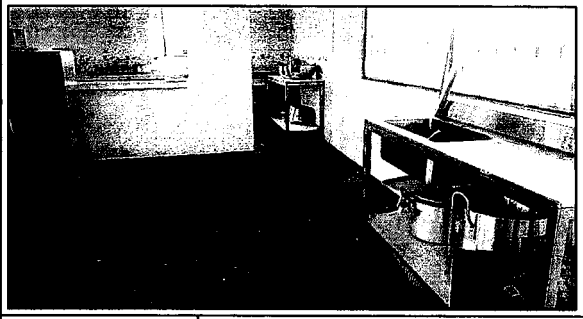
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

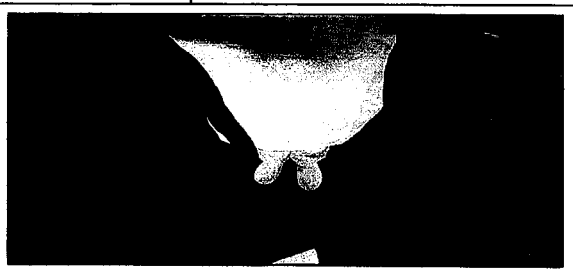


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,	

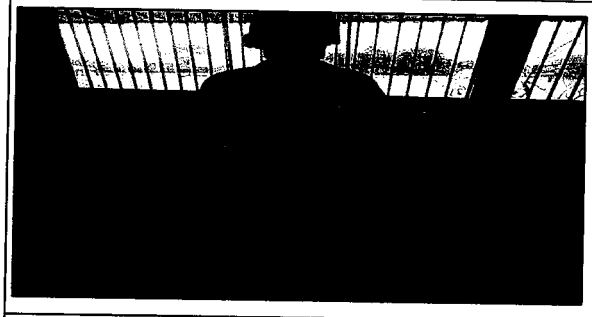


FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	

1738

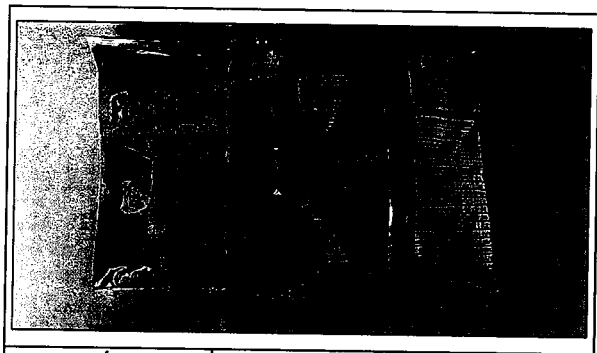
9047

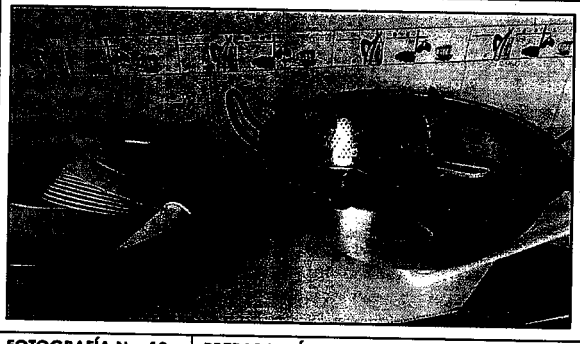
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	El agua llega directamente del punto de toma al lavaplatos en la cocina.			**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

1339

9018 7

Alimentos para Aprender · Gobierno Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozo
Fecha de la visita:	8/02/2023		Institucion educativa:		Simon Bolivar
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Principal
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	138	
		X			

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

14 NA

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26 febr. 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	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
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	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	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

9050 9

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	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
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	93,75 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Principal se observa lo siguiente:

- falta documentos de la empresa de fumigacion
- falta Caneca para los residuos solidos
- Se observa el preslistamiento del menú 7 de la semana 2.

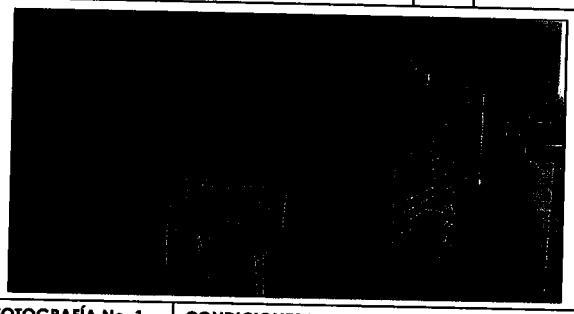
La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Luz Dary Nuñez D		
Nombre: Luz Dary Nuñez	Nombre: Jose Montaña C.	Nombre:
Documento: 1118 608 327	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Mani Polodora	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

9051

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	28- 02-2023		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	8:00 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**			9:30 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

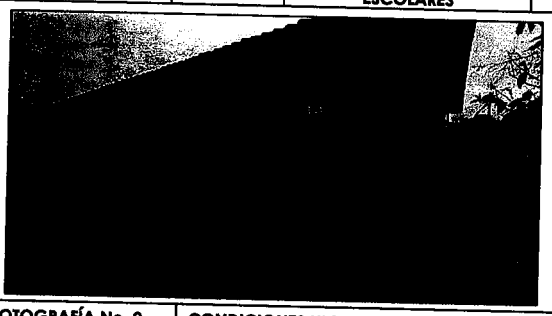


FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

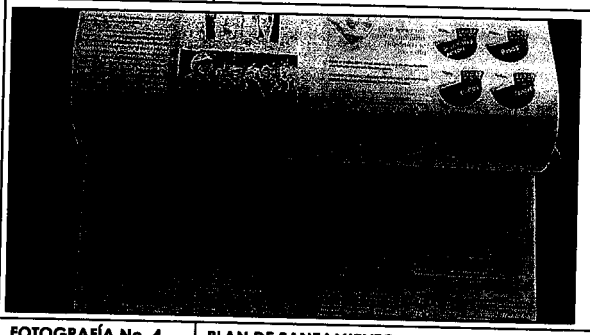


FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

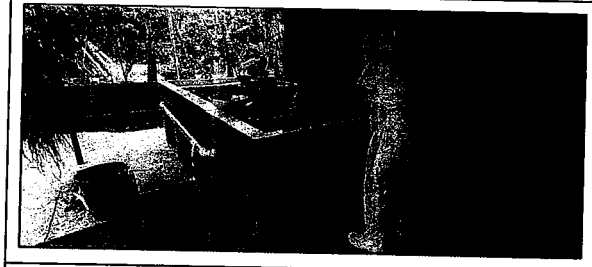


FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



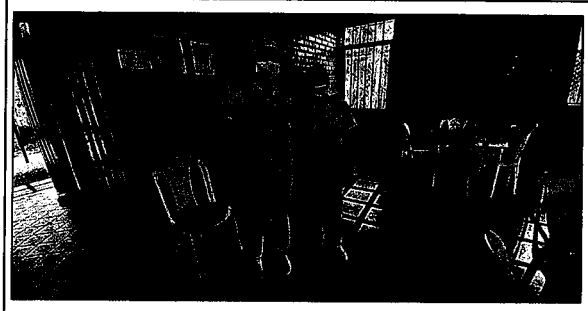
FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

7943

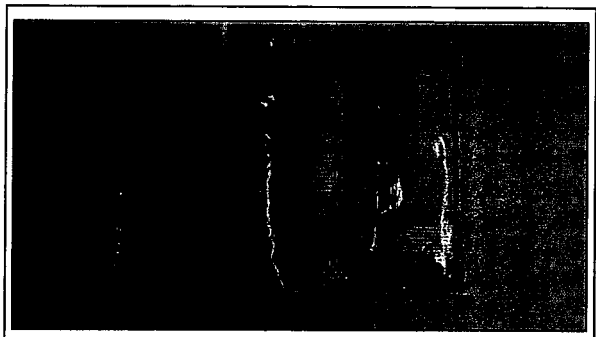
9052

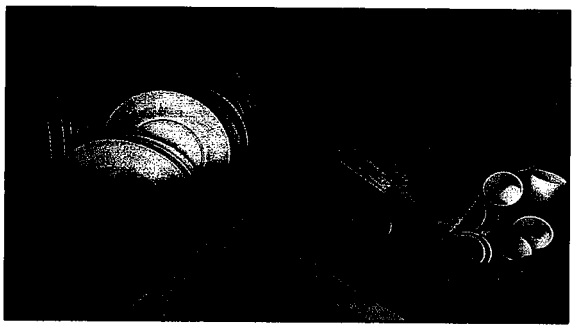
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 31.** 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** X	**CUMPLE** x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	No cuenta con zapatos de dotación adecuados	**OBSERVACIONES**	





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	x **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

1244

9053

ANEXO 58.2
Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodos del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9054

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.



ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

9055

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

PERIODO: DEL 17 AL 31 DE ENERO DE 2023

YOPAL- CASANARE
2023

Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

9056

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 5
2. OBJETIVOS 5
3. MARCO LEGAL 6
4. ALCANCE 6
5. METODOLOGÍA 7
6. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
6.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS EN EL PERIODO DE ANÁLISIS 12
7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 16
7.1 Análisis de ítems evaluados para ración para preparar en sitio. 17
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 18

Lista de tablas

Tabla 1. Parametros técnicos evaluados en formato verificación condiciones de despacho y suministro ración industrializada 7
Tabla 2. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración industrializada. 8
Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración preparada en sitio 9
Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración prepárada en sitio 9
Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 11
Tabla 6. Visitas realizadas en los periodos del 17 al 31 de enero de 2023. 12
Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodos del 17 al 31 de enero de 2023- modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 13
Tabla 8. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 17 al 31 de enero de 2023. 17
Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodos de 17 al 31 de enero de 2023. 18

Lista de ilustraciones

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 17 al 31 de enero de 2023. 13
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 17 al 31 de enero de 2023 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 14
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 17 al 31 de enero de 2023 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 15

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 17 al 31 de enero de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 15

9057

INFORME DE AVANCE No. 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	VERSIÓN: 01
	INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 16/12/2021

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No.1344 de 2022, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de visitas técnicas", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA durante la entrega de modalidad preparado en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares (tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena) del periodo del 17 al 31 de enero de 2023. Por consiguiente, se expone que, en el periodo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica oculares a las unidades aplicativas priorizadas en el objeto del Contrato de prestación de servicios 1374 de 2022, que buscaron recolectar información respecto a la entrega de los componentes que conforman la modalidad Ración Industrializada y la modalidad ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares, conforme a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el marco de la resolución 00335 de 2021.

2. OBJETIVOS

1. Identificar los aspectos técnicos e ítems que requieren acciones correctivas oportunas para el mejoramiento de la ejecución del PAE.

2. Vigilar que la modalidad Ración Industrializada- se entregue a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes matriculados en el entorno educativo según el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT- en las mejores condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

3. Vigilar que la modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares (tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena) - se entregue a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes matriculados en el entorno educativo según el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT- en las mejores condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

4. Consolidar el porcentaje de cumplimiento del programa de manera mensual, para establecer un comparativo durante la ejecución global del contrato de prestación de servicio que tiene como objeto la operatividad del PAE.

3. MARCO LEGAL

- Ley 715 de 2001: "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 de la Constitución Política de Colombia".
- Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública".
- Decreto 1075 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector educación"
- Decreto 1852 de 2015, "Por el cual se adiciona el decreto 1075 de 2015, único reglamentario del sector educación, para reglamentar el parágrafo cuatro del art. 136 de la ley 1450 de 2011, el numeral 20 del art. 6 de la ley 1551 de 2012, el parágrafo segundo del artículo segundo de la ley 715 de 2001, y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la ley 1176 de 2007, en lo referente al programa de alimentación escolar- PAE".
- Resolución 007 del 16 de abril de 2020 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19".
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 692 del 29 de abril de 2022- adopta el protocolo general de bioseguridad.
- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Industrializada y modalidad ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares, conforme a los ajustes del Programa de Alimentación Escolar durante los periodos del 17 al 31 de enero de 2023.

5. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó las visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración industrializada y modalidad ración para preparar en sitio. A continuación, se relacionan los formatos sugeridos por la UaPa y adaptados por interventoría para la verificación en campo:

FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

FO-AT-IF-08. FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables en cada uno de los formatos a continuación se especifican los aspectos evaluados:

Tabla 1. Parametros técnicos evaluados en formato verificación condiciones de despacho y suministro

	Personal Manipulador
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.
	Condiciones de transporte y Recepción
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo con los alimentos transportados.
6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.

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

Tabla 2. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales [illegible]

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo con el componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
9	En la sede de entrega, el operador promociona practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos es bajo.

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración preparada en sitio

	Condiciones higiénico-sanitarias
	Edificaciones e instalaciones
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
	Plan de saneamiento
	Programa de Limpieza y Desinfección
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
	Control de plagas
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales [illegible]

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa
	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente a la minuta aprobada, de los alimentos que hacen parte del menú servido.
15	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente a la minuta aprobada, de los alimentos que hacen parte del menú servido.
2	El menú del día se ajusta a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de escolaridad
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
	Abastecimiento se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
18	Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado
6	En caso de preparar jugos naturales se realizan de acuerdo con el componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la
	Personal manipulador de alimentos que hacen parte del menú servido.
20	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
8	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.
22	Cumplen con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan
11	Cumplen las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de retrasos durante el suministro
	acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
	Condiciones de distribución y entrega en la recepción del complemento
23	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios
13	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
24	adecuadas pisos, paredes, techo, ventanas, carrocería).
12	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.
	Almacenamiento
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
31	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.

32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
34	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
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
37	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.
38	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.
39	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.
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
41	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 estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos

Los formatos son totalizados y comparados según parámetros dados por la UaPa, de la siguiente manera:

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas - UaPa.

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

6. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

6.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS EN EL PERIODO DE ANÁLISIS

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos desarrollados para la entrega de la modalidad Ración Industrializada y la modalidad Ración para preparar en sitio en las unidades aplicativas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato No. 1374 de 2022. En el periodo de operación comprendido, desde el 17 al 31 de enero de 2023, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración para preparar en el sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT, bajo la modalidad Ración para preparar en sitio y ración industrializada, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y de aspectos relacionados con los anexos de la Resolución 00335 de 2021. Por consiguiente, las áreas de consumo deben estar limpias y ordenadas de tal manera que no se generen sustancias contaminantes y de igual manera cumplir con los requerimientos nutricionales estipulados en los documentos técnico de nutrición. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las unidades aplicativas, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones.

A continuación, se relacionan en la tabla No. 6, las visitas realizadas en los periodos del 17 al 31 de enero de 2023.

Tabla 6. Visitas realizadas en los periodos del 17 al 31 de enero de 2023

Mes /Modalidad	Ración industrializada	Ración para preparar en sitio	Total visitas
17 al 31 de enero de 2023	00	42	**42**
Total visitas por modalidad	**00**	**42**	**42**

Debido a que la prestación de servicio durante el mes de enero no se realizó desde el primer día del mes, se tomó un 42% del total de visitas, para realizar actividades de seguimiento, monitoreo y control a la prestación del servicio en las tres modalidades de atención.

INFORME DE AVANCE No. 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	VERSIÓN: 01
	INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 16/12/2021

Las 42 visitas a las Instituciones Educativas oficiales y residencias escolares inspeccionadas permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona el periodo evaluado.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 17 al 31 de enero de 2023

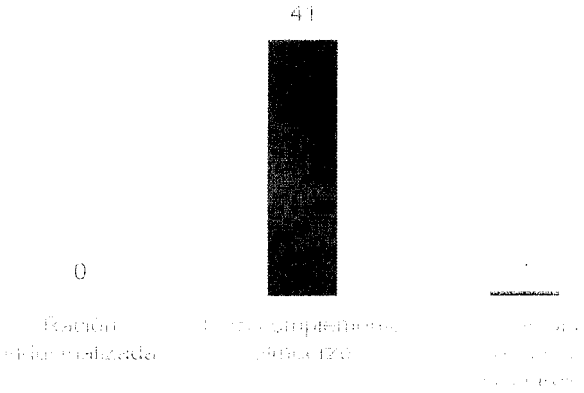


Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodos del 17 al 31 de enero de 2023- modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
23/01/2023	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO
24/01/2023	TAURAMENA	EL CUSIANA	EL CUSIANA
24/01/2023	AGUAZUL	LA TURUA	LA TURUA
24/01/2023	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS
24/01/2023	TRINIDAD	TEN INTEGRADO DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO
24/01/2023	TRINIDAD	TEC. INTEGRADO DE TRINIDAD	CAMILO TORRES
24/01/2023	TRINIDAD	TEC. INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA
25/01/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL CARIBE
25/01/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTOS
25/01/2023	PORE	EL BANCO	LA MAPORA
25/01/2023	PORE	EL BANCO	AGUALINDA
25/01/2023	PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO
25/01/2023	PORE	EL BANCO	MATALARGA
26/01/2023	TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
26/01/2023	TAURAMENA	SIGLO XXI	SIGLO XXI
26/01/2023	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS
26/01/2023	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL SUNI
26/01/2023	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN NICOLAS
26/01/2023	TAURAMENA	DEL LLANO	CHAPARRAL
26/01/2023	TAURAMENA	DEL LLANO	LA ESPERANZA
26/01/2023	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO
27/01/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA GUASEQUE
27/01/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZÓN
27/01/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLÁS
30/01/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	LA LIBERTAD
30/01/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	PUERTO PAYERO
30/01/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	EL PEDREGAL
30/01/2023	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	SAN BENITO
30/01/2023	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF
30/01/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA
31/01/2023	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA
31/01/2023	AGUAZUL	LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA
31/01/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO
31/01/2023	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY
31/01/2023	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA
31/01/2023	AGUAZUL	LA TURUA	CERRITO
31/01/2023	AGUAZUL	LA TURUA	SAN MIGUEL DE FARALLONES
31/01/2023	AGUAZUL	LA TURUA	FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS
31/01/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESPERANZA
31/01/2023	MANI	JESSU BERNAL PINZON	GUINEA
31/01/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 17 al 31 de enero de 2023 [illegible] modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y est atípica [illegible]

INFORME DE AVANCE No. 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	VERSIÓN: 01
	INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 16/12/2021

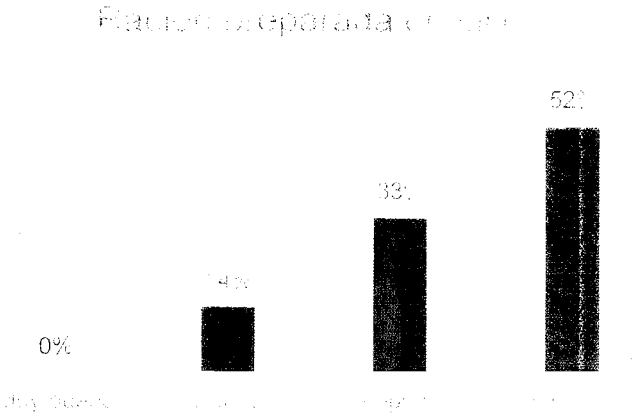
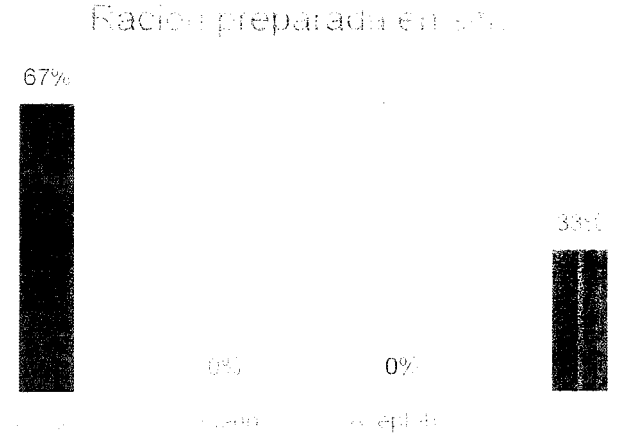
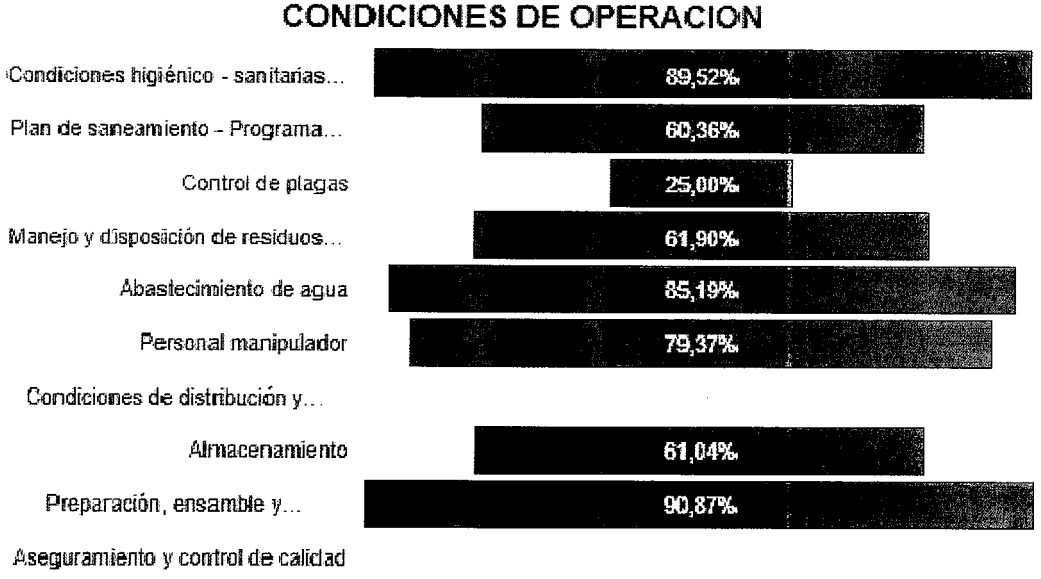


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 17 al 31 de enero de 2023 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.



El formato de requerimiento alimentarios y nutricionales se aplicó en 06 instituciones educativas visitadas durante el periodo del 17 al 31 de enero de 2023, es decir al 14,2% del total de visitas, debido a que en algunas instituciones educativas la ración ya había sido entregada, se encontraba en proceso de pre - alistamiento o coincidían con días de No clase. De igual manera el 67% de las I.E donde fue aplicado el formato de verificación reflejaron cumplimiento en los requerimientos nutricionales.

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 17 al 31 de enero de 2023 – Por variables de ficha técnica de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.



Es preciso aclarar que la variable 17 no fue evaluada debido a que las instituciones educativas no contaban con trampa de grasa, las variables 23 a la 28 no se aplicó en las instituciones educativas debido a que no coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica y la variable 45 no se observó en las I.E copia de la visita por parte de la secretaría de salud.

7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio – PS, bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender - UApA.

Se precisa mencionar, que el actual documento, se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas.

Para el caso del porcentaje general de cumplimiento en la modalidad ración preparada en Sitio la calificación predominante fue la de Deficiente con un 52%, lo que requirió durante el periodo del 17 al 31 de enero de 2023 de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad ración para preparar en sitio (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias y acciones positivas detectados por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control

realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo comprendido entre 17 al 31 de enero de 2023.

7.1 Análisis de ítems evaluados para ración para preparar en sitio.

Tabla 8. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio [illegible] enero de 2023

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 89,52%, de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 2 y 4 relacionados con "Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros" y "Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento", la mayoría de los servicios sanitarios son compartidos con los beneficiarios o no cuentan con ellos.
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 60,36% de cumplimiento debido a ya se evidencia la implementación de los protocolos y procedimientos estipulados dentro del programa de limpieza y desinfección, por tanto, es importante seguir capacitando hasta lograr el 100%, sobre todo a que para el inicio de la vigencia se realizó cambio de personal operativo.
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 25% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 11 y 12 relacionados con "No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores" y "Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna", lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas se identificó a presencia de plagas, pero aún no se habían realizado los procesos de fumigación.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 61,09% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 13 y 16 relacionados con "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" y "Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado respectivamente, lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas aunque se haya socializado el protocolo de manejo de aceite usado, este no se aplica, de igual manera no se cuenta con los recipientes adecuado para realizar la disposición de residuos.
Abastecimiento de agua	Las variables 18 y 19 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 85,19% lo que representa que los procesos del programa de abastecimiento de agua se están llevando a cabo.
Personal manipulador	Las variables 20 y 22 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 79,37%, aunque no logra ser un 100% debido a que aún se presentan novedades frente al numeral 21 "Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente", debido a que algunas de las manipuladoras se encontraron sin la misma o sin los zapatos que hacen parte de la dotación, teniendo en cuenta que se dio inicio a la operación las manipuladoras nuevas aún no se les hizo entrega de la misma.

ITEM EVALUADO	ANALISIS
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	Esta variable no obtuvo una calificación debido a que no fue posible monitorear la entrega de las materias primas.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 61,04% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 33, 34 y 35 relacionados con "Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna", "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" y "La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso" respectivamente, lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas no se realiza control de temperaturas debido a la falta de termómetros, no se realiza rotulación de productos y falta de la ubicación de un área para producto no conforme.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 90,87% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 41 y 42 relacionados con "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" y "Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso" respectivamente, lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas no se realiza control de temperaturas debido a la falta de termómetros. Es importante evaluar por parte de la ETC la adquisición de dichos equipos.
Aseguramiento y control de calidad	El numeral 45 es el único que se evalúa en este ítem, por ende, las instituciones educativas no contaban con copia del acta de inspección realizada por la secretaría de salud.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración [illegible] de 17 al 31 de enero de 2023.

ITEM EVALUADO	ANALISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Es importante mencionar que de las 06 visitas donde se aplicó el formato de requerimientos alimentarios y nutricionales en el periodo reportado, se informaron calificaciones muy bueno en un 67% y un 33% en deficiente, debido a los numerales 2, 3, 5, 6 y 13, los cuales evaluaban "El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada", Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes", El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado", "En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación" y "En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios" en 02 instituciones no se cumplió a cabalidad. Lo anterior, debido a que no se socializan los intercambios generando confusión en las manipuladoras cuando van a pre alistar las materias primas para el menú del día siguiente, realizando cambios que no permiten el cumplimiento del ciclo de menú.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

INFORME DE AVANCE No. 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	VERSIÓN: 01
	INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 16/12/2021

1. Se recomienda realizar el acompañamiento a las instituciones educativas que obtuvieron calificaciones por debajo de lo esperado (deficiente), reforzando la formación individualizada para garantizar la calidad del servicio en todas las instituciones educativas.

2. Las instituciones educativas cuentan con las condiciones mínimas para llevar a cabo el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE, en cualquiera de sus modalidades, pero se requiere de la ejecución en un 100% de las actividades planeadas dentro del contrato de prestación de servicios 1374 de 2022, haciendo énfasis en la socialización constate de los documentos técnicos de nutrición y manejo de estos.

3. El ejercicio de servido debe realizarse acorde a procedimientos de estandarización de utensilios, con el fin de garantizar el gramaje establecido en el contrato y los lineamientos técnicos PAE, este ejercicio debe hacerse en cada establecimiento dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los cinco grados de escolaridad.

4. Establecer mecanismos de comunicación eficiente con las manipuladoras de alimentos, con el fin de evitar que se realicen cambios e intercambios no autorizados en el ciclo de menú, enviar la notificación de los intercambios de manera oportuna y clara.

5. Se solicitó adicionalmente reforzar las temáticas estipuladas dentro del plan de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el fin de lograr un cumplimiento al 100% de cada una de las variables operativas analizadas durante las visitas de campo, de igual manera se pudo evidenciar manipuladoras nuevas que fueron capacitadas como inducción durante el mes de enero.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

9073

ANEXO 58.3
Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 1 al 28 de febrero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9024

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

9075

INFORME DE AVANCE No. 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	VERSIÓN: 01
	INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 16/12/2021

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE
PERIODO: 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

YOPAL- CASANARE
2023

Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

9076

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 5
2. OBJETIVOS 5
3. MARCO LEGAL 6
4. ALCANCE 6
5. METODOLOGÍA 7
6. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
   6.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS EN EL PERIODO DE ANÁLISIS 12
   7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 19
   7.1 Análisis de ítems evaluados para ración industrializada 19
   7.2 Análisis de ítems evaluados para ración para preparar en sitio. 20
   8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 22

Lista de tablas

Tabla 1. Parametros técnicos evaluados en formato verificación condiciones de despacho y suministro ración industrializada 7
Tabla 2. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración industrializada. 8
Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración preparada en sitio 9
Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración prepárada en sitio 11
Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 12
Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023. 13
Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023- modalidad Ración industrializada 14
Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023- modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 14
Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración industrializada periodo 01 al 28 de febrero de 2023. 19
Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración industrializada periodo 01 al 28 de febrero de 2023. 20
Tabla 11. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 01 al 28 de febrero de 2023. 20
Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 01 al 28 de febrero de 2023. 21

Lista de ilustraciones

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023. 13
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023– Condiciones de operación modalidad Ración industrializada..... 16
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 17
Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares..... 17
Ilustración 5. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Por variables de condiciones de despacho y suministro modalidad Ración industrializada. 18
Ilustración 6. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 18

INFORME DE AVANCE No. 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	VERSIÓN: 01
	INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 16/12/2021

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No.1344 de 2022, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de visitas técnicas", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA durante la entrega de la modalidad ración Industrializada y modalidad ración preparado en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares (tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena) del periodo del 01 al 28 de febrero de 2023. Por consiguiente, se expone que, en el periodo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica oculares a las unidades aplicativas priorizadas en el objeto del Contrato de prestación de servicios 1374 de 2022, que buscaron recolectar información respecto a la entrega de los componentes que conforman la modalidad Ración Industrializada y la modalidad ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares, conforme a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el marco de la resolución 00335 de 2021.

2. OBJETIVOS

1. Identificar los aspectos técnicos e ítems que requieren acciones correctivas oportunas para el mejoramiento de la ejecución del PAE.

2. Vigilar que la modalidad Ración Industrializada- se entregue a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes matriculados en el entorno educativo según el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT- en las mejores condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

3. Vigilar que la modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares (tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena) - se entregue a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes matriculados en el entorno educativo según el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT- en las mejores condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

4. Consolidar el porcentaje de cumplimiento del programa de manera mensual, para establecer un comparativo durante la ejecución global del contrato de prestación de servicio que tiene como objeto la operatividad del PAE.

3. MARCO LEGAL

- Ley 715 de 2001: "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 de la Constitución Política de Colombia".
- Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública".
- Decreto 1075 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector educación"
- Decreto 1852 de 2015, "Por el cual se adiciona el decreto 1075 de 2015, único reglamentario del sector educación, para reglamentar el parágrafo cuatro del art. 136 de la ley 1450 de 2011, el numeral 20 del art. 6 de la ley 1551 de 2012, el parágrafo segundo del artículo segundo de la ley 715 de 2001, y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la ley 1176 de 2007, en lo referente al programa de alimentación escolar- PAE".
- Resolución 007 del 16 de abril de 2020 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19".
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 692 del 29 de abril de 2022- adopta el protocolo general de bioseguridad.
- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Industrializada y modalidad ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares, conforme a los ajustes del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023.

5. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó las visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración industrializada y modalidad ración para preparar en sitio. A continuación, se relacionan los formatos sugeridos por la UaPa y adaptados por interventoría para la verificación en campo:

FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

FO-AT-IF-08. FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables en cada uno de los formatos a continuación se especifican los aspectos evaluados:

Tabla 1. Parametros técnicos evaluados en formato verificación condiciones de despacho y suministro ración industrializada

1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo con los alimentos transportados.
6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.

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

Tabla 2. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración industrializada.

1	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo con el componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
9	En la sede de entrega, el operador promociona practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
10	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos es bajo.

9082

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración preparada en sitio

1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
31	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.

32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
34	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
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
37	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.
38	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.
39	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.
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
41	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 estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sit

1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.

5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo con el componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Los formatos son totalizados y comparados según parámetros dados por la UaPa, de la siguiente manera:

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

	95% - 100%		85% - 94.9%
	70% - 84.9%		< 69%

6. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

6.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS EN EL PERIODO DE ANÁLISIS

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos desarrollados para la entrega de la modalidad Ración Industrializada y la modalidad Ración para preparar en sitio en las unidades aplicativas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato No. 1374 de 2022. En el periodo de operación comprendido, desde el 01 al 28 de febrero de 2023, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración para preparar en el sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

9086

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT, bajo la modalidad Ración para preparar en sitio y ración industrializada, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y de aspectos relacionados con los anexos de la Resolución 00335 de 2021. Por consiguiente, las áreas de consumo deben estar limpias y ordenadas de tal manera que no se generen sustancias contaminantes y de igual manera cumplir con los requerimientos nutricionales estipulados en los documentos técnico de nutrición. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las unidades aplicativas, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones.

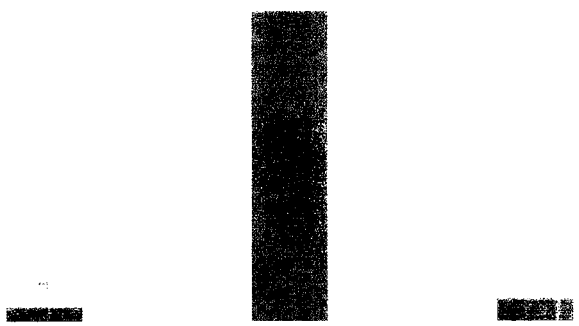
A continuación, se relacionan en la tabla No. 6, las visitas realizadas en el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023.

Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023

Mes /Modalidad	Ración industrializada	Ración para preparar en sitio	Evaluación infraestructura /SPQRS	Total visitas
01 al 28 de febrero de 2023	04	82	16	**102**
Total visitas por modalidad	**04**	**82**	**16**	**102**

Las 102 visitas a las Instituciones Educativas oficiales y residencias escolares inspeccionadas permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona el periodo evaluado.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023



INFORME DE AVANCE No. 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022	VERSIÓN: 01
	INFORME DE VISITAS TECNICAS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 16/12/2021

Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023- modalidad Ración industrializada

9/2/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	SAN RAFAEL
17/2/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA PALMITA
20/2/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	SAN JOSE
21/2/2023	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023- modalidad Ración para preparar en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.

1/02/2023	OROCUE	ALGARROBO	BRISAS DE MAREMARE
1/02/2023	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO TRINIDAD	SANTA MARTA
1/02/2023	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
1/02/2023	OROCUE	EL ALGARROBO	MARIARA
1/02/2023	OROCUE	EL ALGARROBO	CARRIZALES
2/02/2023	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	ROSA BLANCA
2/02/2023	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO
2/02/2023	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO
2/02/2023	HATO COROZAL	SIMÓN BOLÍVAR	CASA ROJA
2/02/2023	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRAMADA
2/02/2023	PAZ DE ARIPORO	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL MUESSE
6/02/2023	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER
6/02/2023	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA
6/02/2023	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL
6/02/2023	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL
6/02/2023	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO
6/02/2023	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	EL PORVENIR
6/02/2023	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	PALONEGRO
7/02/2023	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO
7/02/2023	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	CHAPARRITO
7/02/2023	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
8/02/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	MANOGUIA
8/02/2023	AGUAZUL	LA TURUA	UPAMENA CONTRUCTIVISTA
8/02/2023	AGUAZUL	LA TURUA	EL CERITO
8/02/2023	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTIJERA BAJA
8/02/2023	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO

8/02/2023	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	LA QUINCHALERA
9/02/2023	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	ANTONIO NARIÑO
9/02/2023	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	EL VEGON
9/02/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	BRISAS DEL PAUTO
9/02/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITÁN
10/02/2023	MANI	JESÚS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
14/02/2023	PORE	BANCO	RAMON NONATO PEREZ
14/02/2023	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO
14/02/2023	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	LA CONSIGNA
14/02/2023	MANI	JESÚS BERNAL PINZÓN	LA GUINEA
14/02/2023	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUANABANAS
16/02/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	FRANCISCO MIRANDA
16/02/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA
16/02/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PALOSANTAL
16/02/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PRINCIPAL
17/02/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA
20/02/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL VALLE
20/02/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PARAISO
20/02/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
20/02/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO
20/02/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	LOS ALPES
21/02/2023	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES
21/02/2023	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ
21/02/2023	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	DON RAFAEL
21/02/2023	NUNCHIA	EL PRETEXTO	COREA
21/02/2023	NUNCHIA	EL PRETEXTO	EL PRETEXTO
21/02/2023	TAURAMENA	CRIET	LA PRADERA
21/02/2023	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	CARIBAYONA
22/02/2023	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
22/02/2023	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ	LAS PALMAS
22/02/2023	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ	EL PORVENIR
22/02/2023	PAZ DE ARIPORO	TÉCNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO
23/02/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA
23/02/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO SAN LUIS DE PALENQUE	LAS CALLES

23/02/2023	TAURAMENA	CRIET	HENRRY BOHORQUEZ
23/02/2023	TAURAMENA	CRIET	CAMILO TORRES
23/02/2023	TAURAMENA	CRIET	PIÑALITO
23/02/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA
23/02/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA HERCILIA
27/02/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA
27/02/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESUS
27/02/2023	CHAMEZA	JOSÉ ANTONIO GALAN	NUEVA CENTRO NORTE
27/02/2023	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY
27/02/2023	MANI	GAVIOTAS	SAN CARLOS
28/02/2023	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LUZ DE ORIENTE
28/02/2023	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ
28/02/2023	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	PRINCIPAL
28/02/2023	AGUAZUL	LA TURUA	EL SALITRE
28/02/2023	AGUAZUL	LA TURUA	FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS
28/02/2023	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	RIOCHIQUITO

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023– Condiciones de operación modalidad Ración industrializada.

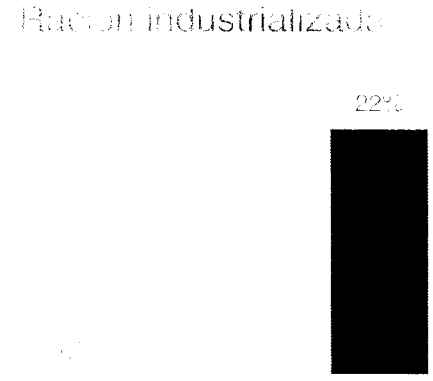
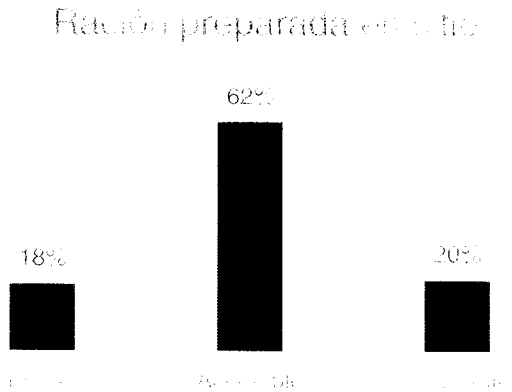
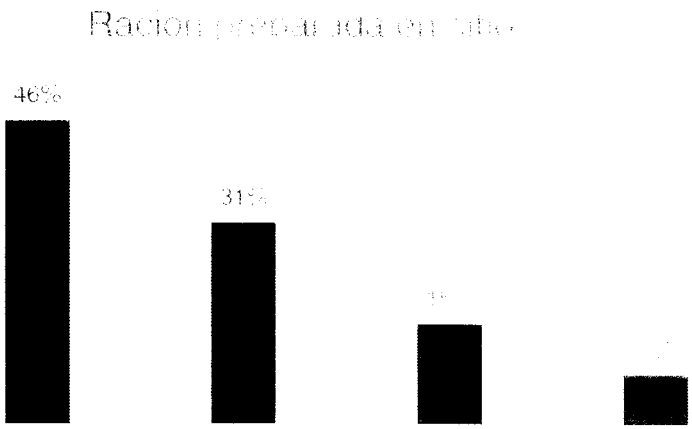


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.



El formato de requerimientos alimentarios y nutricionales se aplicó en 02 de las 04 instituciones educativas visitadas para modalidad ración industrializada durante el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023, debido a que en dichas Instituciones ya se había realizado la entrega de la ración, por ende, no se encontraron los componentes para realizar. De igual manera, se obtuvo un 100% de cumplimiento.

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares

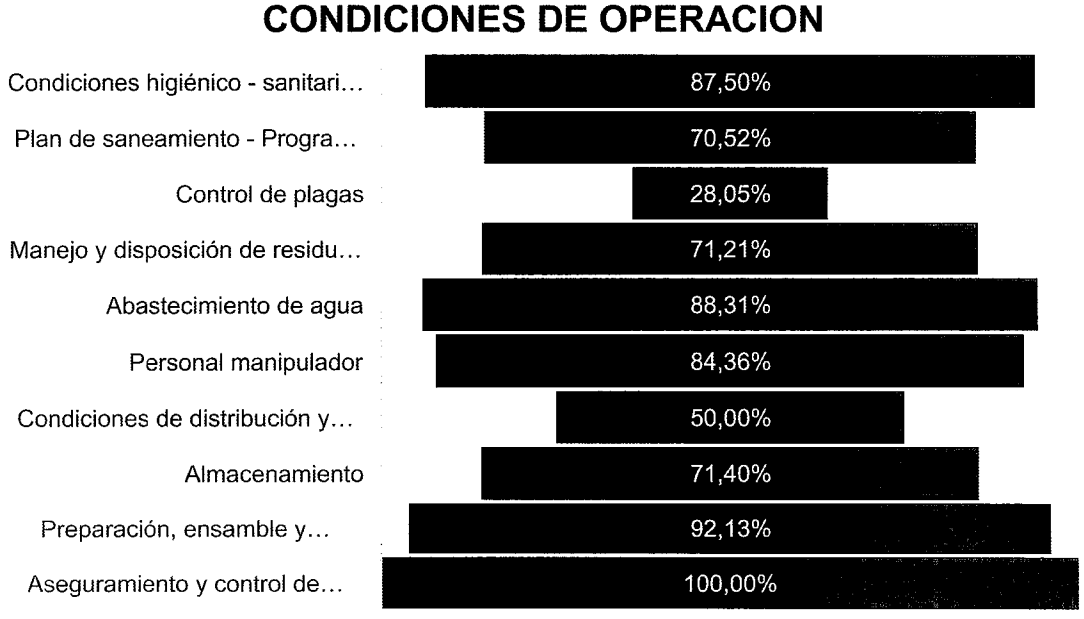


El formato de requerimiento alimentarios y nutricionales se aplicó en 13 instituciones educativas visitadas durante el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023, es decir al 15,8% del total de visitas, debido a que en algunas instituciones educativas la ración ya había sido entregada, se encontraba en proceso de pre - alistamiento o coincidían con días de No clase. Es importante mencionar que el 46% de las visitas reflejaron cumplimiento de los documentos técnicos de nutrición a cabalidad.

Ilustración 5. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Por variables de condiciones de despacho y suministro modalidad Ración industrializada.



Ilustración 6. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.



Es preciso aclarar que la variable 17 no fue evaluada debido a que las instituciones educativas no contaban con trampa de grasa, las variables 23 a la 28 se aplicó en solo una de las instituciones educativas debido a que no coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica y la variable 45 el 100% refleja que de las dos instituciones educativas donde se pudo evaluar la variable si contaba con copia de la visita por parte de la secretaría de salud.

7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio – PS y ración industrializada – RI, bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender - UaPa.

Se precisa mencionar, que el actual documento, se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas.

Para el caso del porcentaje general de cumplimiento se obtuvo en promedio un 97,5% de cumplimiento en las 04 visitas realizadas en ración industrializada, con calificación de Muy bueno se encontraron 03 instituciones y con calificación de Bueno 01 institución, debido a que se encontró una bolsa de bebida UHT con abombamiento y deterioro en sus características organolépticas, situación que fue subsanada de manera inmediata por el Operador; para modalidad ración preparada en Sitio la calificación predominante fue la de Aceptable con un 62%, lo que requirió durante el periodo del 01 al 28 de febrero de 2023 de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad ración Industrializada y ración para preparar en sitio (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias y acciones positivas detectados por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo comprendidos entre 1 el 01 al 28 de febrero de 2023.

7.1 Análisis de ítems evaluados para ración industrializada.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración industrializada periodo 01 al 28 de febrero de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Personal manipulador	Dentro de las variables analizadas para la ración industrializada se obtuvo una calificación del 100% de cumplimiento en cada uno de los ítems evaluados, por tal razón se evidenció cumplimiento por parte del operador en cuanto a la formación y capacitación a las personas que ejercen como facilitadores del programa, debido a que en este tipo de ración no existe contratación de manipuladoras de alimentos por el contrario debe hacerse un acompañamiento y articulación con la institución educativa, con el fin de garantizar la entrega de cada uno de los componentes de la ración.
Condiciones de transporte y recepción	Dentro de las variables analizadas de esta sección se evidenció tan sólo un 93,75% de cumplimiento debido a que no se garantizó la entrega de los componentes conforme al ciclo de menú establecido dentro de los de los documentos técnicos de

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
	nutrición y a la cantidad de estudiantes reportados en el SIMAT, adicional uno de ellos presentaba deterioro en su calidad organoléptica, situación que se subsano de manera inmediata, debido a que requirió del cambio de una unidad de leche UHT. Se pudo evidenciar capacitación a docente acerca de la importancia del adecuado almacenamiento de los productos.

Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración industrializada periodo 01 al 28 de febrero de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	En el periodo reportado se realizó la aplicación del formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración industrializada, en dos instituciones educativas, donde se obtuvo un 100% de cumplimiento de los gramajes conforme a lo estipulado en la minuta patrón.

7.2 Análisis de ítems evaluados para ración para preparar en sitio.

Tabla 11. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 01 al 28 de febrero de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 87,50%, de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 2 y 4 relacionados con "Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros" y "Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento", la mayoría de los servicios sanitarios son compartidos con los beneficiarios.
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 70,52% de cumplimiento debido a ya se evidencia la implementación de los protocolos y procedimientos estipulados dentro del programa de limpieza y desinfección, por tanto, es importante seguir capacitando hasta lograr el 100%, se evidencia mejoría con respecto al arranque del programa en vigencia 2023.
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 28,05% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 11 y 12 relacionados con "No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores" y "Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna", lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas se identificó a presencia de plagas, pero aún no se habían realizado los procesos de fumigación. Persiste novedad en este item.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 71,21% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 13 y 16 relacionados con "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" y "Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado respectivamente, lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas aunque se haya

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
	socializado el protocolo de manejo de aceite usado, este no se aplica, de igual manera no se cuenta con los recipientes adecuado para realizar la disposición de residuos.
Abastecimiento de agua	Las variables 18 y 19 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 88,31% lo que representa que los procesos del programa de abastecimiento de agua se están llevando a cabo.
Personal manipulador	Las variables 20 y 22 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 84,36%, aunque no logra ser un 100% debido a que aún se presentan novedades frente al numeral 21 "Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente", debido a que algunas de las manipuladoras se encontraron sin la misma o sin los zapatos que hacen parte de la dotación, sobre todo manipuladoras nuevas, a lo que se informa pendiente por tallas.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	Esta variable obtuvo una calificación de 50% de cumplimiento sobre 02 instituciones educativas, donde fue posible monitorear la entrega de las materias primas, encontrándose personal transportador sin dotación.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 71,40% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 33, 34 y 35 relacionados con "Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna", "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" y "La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso" respectivamente, lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas no se realiza control de temperaturas debido a la falta de termómetros, no se realiza rotulación de productos y falta de la ubicación de un área para producto no conforme.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 92,13% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 41 y 42 relacionados con "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" y "Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso" respectivamente, lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas no se realiza control de temperaturas debido a la falta de termómetros.
Aseguramiento y control de calidad	El numeral 45 es el único que se evalúa en este ítem, por ende, solo 02 instituciones educativas contaban con copia del acta de inspección realizada por la secretaría de salud.

Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 01 al 28 de febrero de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Es importante mencionar que de las 13 visitas realizadas en el periodo reportado, se informaron calificaciones deficientes en un 8% y un 15% en aceptable, debido a los numerales 2, 3, 5, 6 y 13, los cuales evaluaban "El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada", Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes", El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
	programado y aprobado", "En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación" y "En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios". Lo anterior, debido a que no se socializan los intercambios generando confusión en las manipuladoras cuando van a pre alistar las materias primas para el menú del día siguiente. Un 77% cumple a cabalidad los requerimientos alimentarios y nutricionales evaluados.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se recomienda realizar el acompañamiento a las instituciones educativas que obtuvieron calificaciones por debajo de lo esperado (deficiente o aceptable), reforzando la formación individualizada para garantizar la calidad del servicio en todas las instituciones educativas.

2. El ejercicio de servido debe realizarse acorde a procedimientos de estandarización de utensilios, con el fin de garantizar el gramaje establecido en el contrato y los lineamientos técnicos PAE, este ejercicio debe hacerse en cada establecimiento dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los cinco grados de escolaridad.

3. Se debe garantizar la entrega de la dotación a todas las manipuladoras, a la mayor brevedad, evitando con esto focos de contaminación y riesgo para la salud del personal.

4. En el periodo objeto de informe en el programa de alimentación escolar dirigido a los estudiantes matriculados en calidad de internos y externos en las instituciones educativas del Departamento de Casanare, no se reportaron brotes de intoxicación alimentaria por las entidades competentes. El resultado favorable mencionado con anterioridad pudo estar influenciado por las actividades eficientes de los controles de frecuencia durante los procesos de entrega y la implementación de BPM por cuenta del personal contratado por el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, pero se requiere fortalecer el proceso de diligenciamiento de los formatos que componen cada uno de los programas del plan de saneamiento y del manual de buenas prácticas de manufactura.

5. Establecer mecanismos de comunicación eficiente con las manipuladoras de alimentos, con el fin de evitar que se realicen cambios e intercambios no autorizados en el ciclo de menú.

6. Se solicitó adicionalmente reforzar las temáticas estipuladas dentro del plan de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el fin de lograr un cumplimiento al 100% de cada una de las variables operativas analizadas durante las visitas de campo.

7. Es de suma importancia capacitar en medidas preventivas para la acumulación y aparición de plagas y vectores, así como la ruta para el reporte en caso de ser identificadas en las instituciones educativas.

8. se debe realizar capacitación al personal transportador de alimentos y socializar los requisitos mínimos para el desarrollo de dicha labor, como lo es el uso adecuado de la dotación.

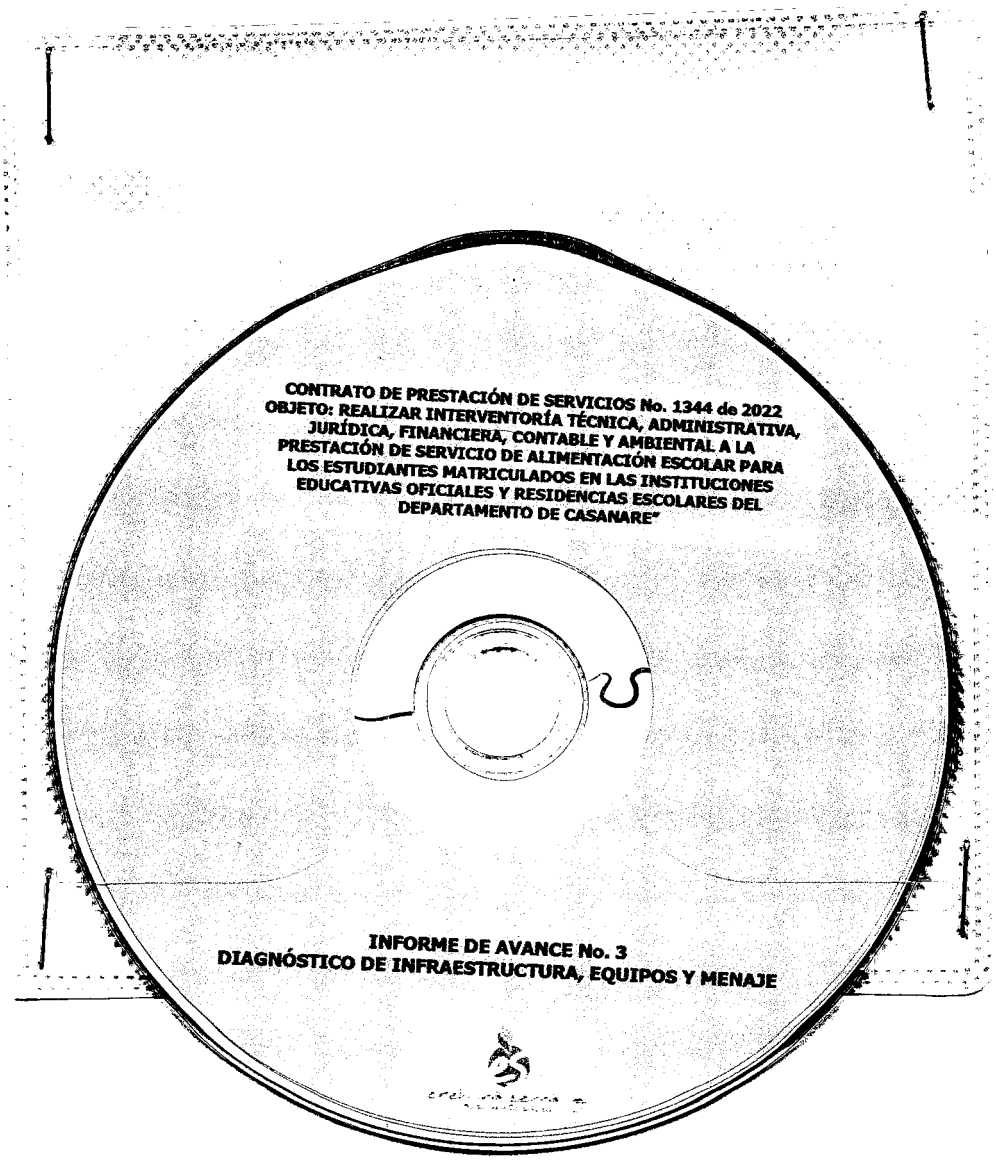
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

4097

ANEXO 59
CD Diagnóstico de infraestructura, equipos y menaje

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9098


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
INFORME DE AVANCE No. 3
DIAGNÓSTICO DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y MENAJE

ANEXO 60
Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodos: del 17 al 31 de enero y del 1 al 28 de febrero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	EL BANCO	**Ciudad/ Municipio**	PORE	**Hora inicio:**	12:00
Sede:	RAMON NONATO PEREZ	**Fecha Visita:**	14/02/2023	**Hora terminación:**	1:30 pm
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

9:00

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	76,92%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No existe un espacio para el deposito temporal de residuos.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	La tabla de picar se encuentra en mal estado. Requiere cambio.
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No existen extintores
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No existe botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	El agua es suministrada por un carro tanque.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con canecas para la recolección de residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con área de almacenamiento temporal.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1774

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

		ÁREA DE PREPARACIÓN	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	9.102
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	Falta tabla de picar.
		ÁREA DE CONSUMO	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	Se observa que las mesas y sillas estan desgastadas y rotas.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

El comedor escolar requiere dotación de: mesas, sillas, tabla de picar, extintor, botiquin y canecas para la recolección de residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Diana Arizmendy	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Arizmendy	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 40186214	CEDULA: 1.052.524.984	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo Intervencion.	CARGO:

1775

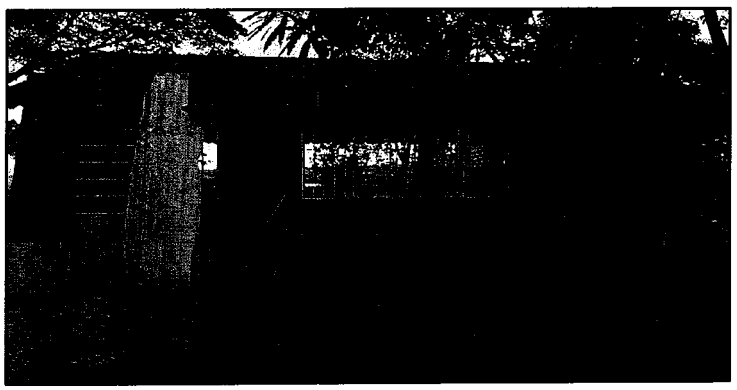
9108

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	RAMON NONATO PEREZ	**FECHA DE VISITA**	14-02-23		**HORA INICIO:**	12:00 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

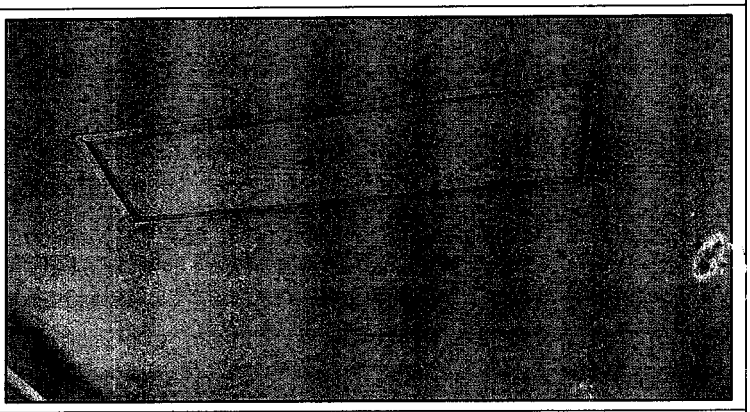


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PAREDES**

Ítem No.6: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **LAMPARAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

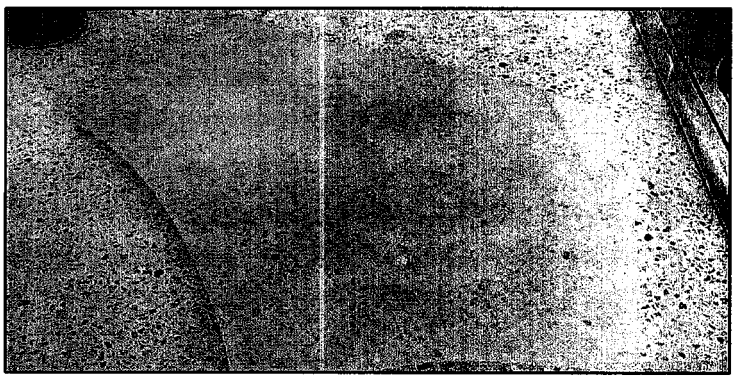
OBSERVACIONES:

9776

9104

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



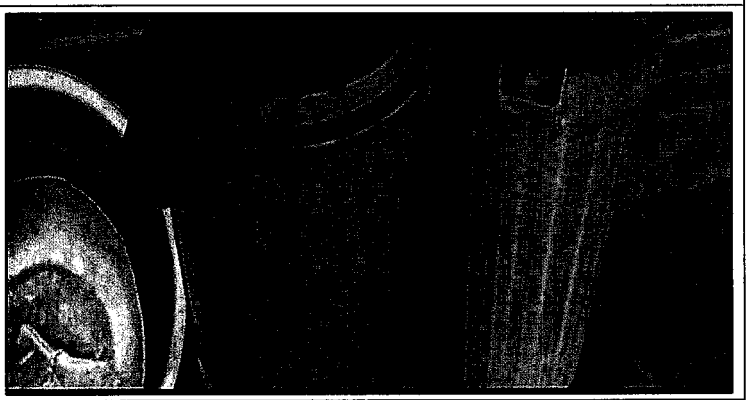
FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: La tabla de picar se encuentra en mal estado.			



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: se observan que las mesas y las sillas se encuentran desgastadas y en mal estado.			



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PÚBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: El agua es suministrada por un carro tanque al comedor escolar.			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: el agua se almacena en recipientes plásticos y ollas.			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 9:10

Institución educativa:	ITENCA	**Ciudad/ Municipio**	Pat de Arauco	**Hora inicio:**	9:45 Am
Sede:	"Santa Teresita - La Guada	**Fecha Visita:**	16 JEN - 2023	**Hora terminación:**	10:30 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,9	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACION. 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTOS EVALUADOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El lavamano presenta fuga.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Falta letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86.66%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTOS EVALUADOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	1627
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	La nevera requiere mantenimiento y la licuadora

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se cuenta
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se cuenta. 9-106

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pero septico,

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ITEM			OBSERVACIONES
		RECOLECCION DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	La nevera requiere mantenimiento
		AREA DE PREPARACIÓN	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	

		El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios:	
31	PS RI ED	**Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas (X) leña o madera ( ) - natural. **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	9107
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de control de infraestructura se observo lo siguiente:

- El lavamanos Presenta fuga - el cual es utilizado por los titulares
- falta letreros alusivos a la BPM.
- La nevera, licuadora requiere mantenimiento
- falta extintor y Botiquin
- falta Cenefas

FIRMA: YENI ROJAS AHUMADA	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yeni Rojas A.	NOMBRE: Jose Montanez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1115850393	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 321 388 08 05	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

9108

La educación es de todos Mineducación · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTA TERESITA	**FECHA DE VISITA**	16-01-23	**HORA INICIO:**	10:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

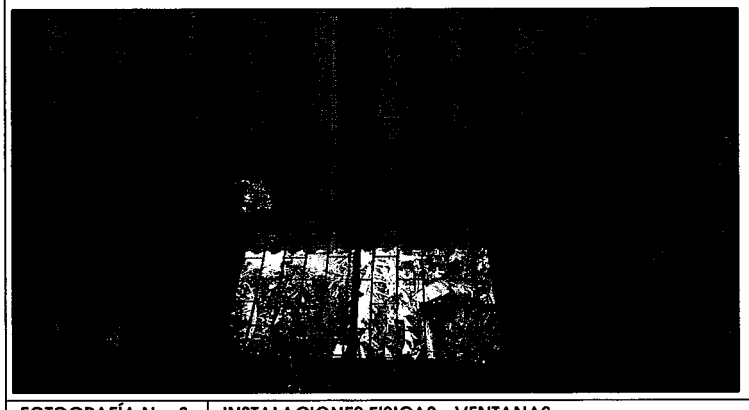


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Las ventanas no cuenta con proteccion



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

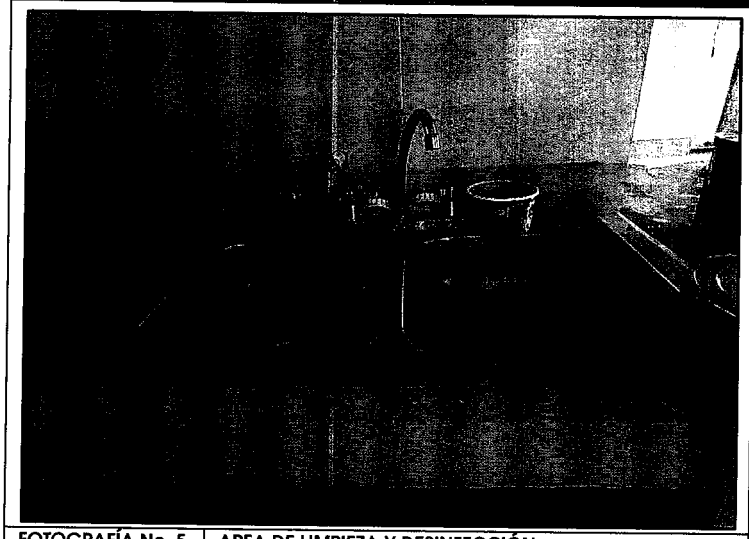
Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa aberturas entre el techo y la pared.

La educación es de todos Mineducación / Estampa el Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultoría	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

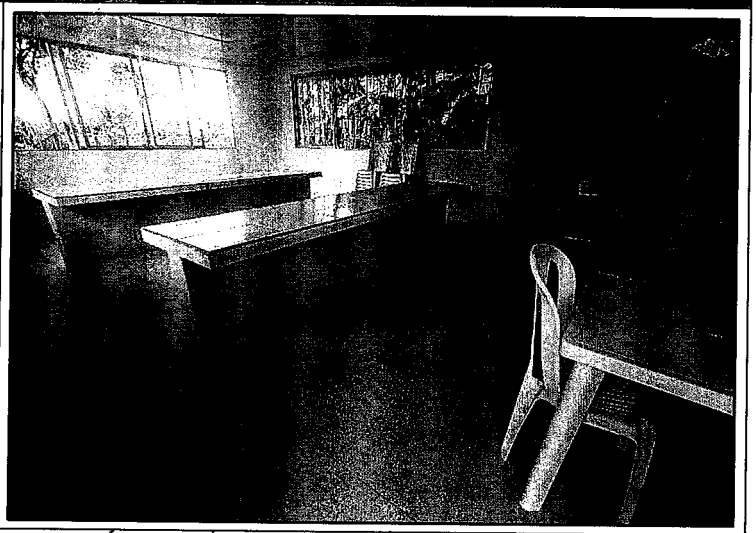


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

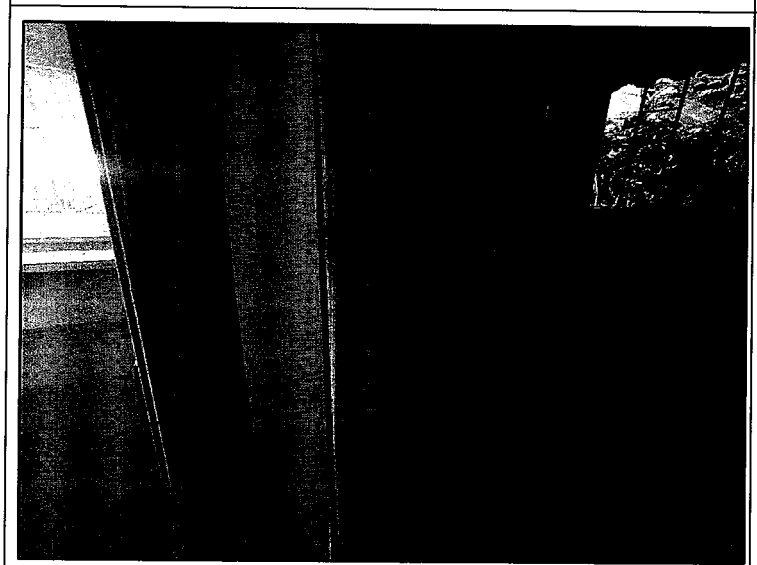


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

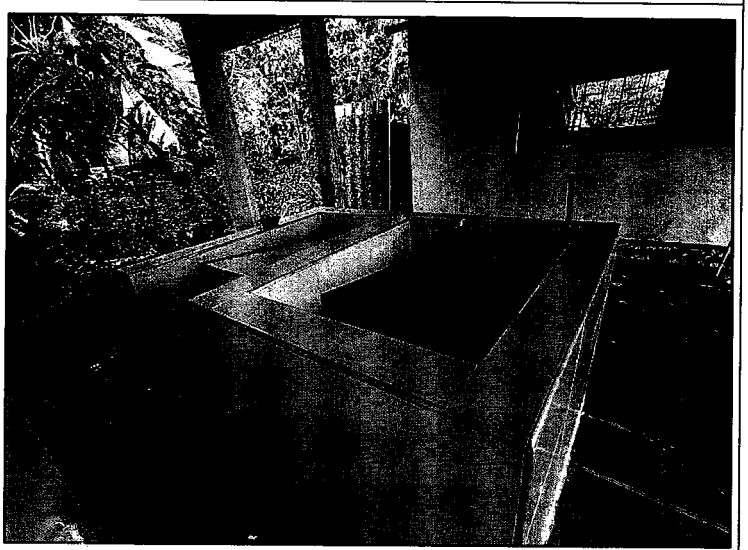


FOTOGRAFÍA No. 7 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PUBLICA.**

Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 9-10

Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO	**Ciudad/ Municipio**	NUNCHIA	**Hora inicio:**	10:20 AM
Sede:	LA PALMITA	**Fecha Visita:**	17-02-2023	**Hora terminación:**	11:05 AM
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	21	**PORCENTAJE %**	80.76%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No existe un espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No existen letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	86,66%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No exsten extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No existe botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Nacedero
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

1827

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

ÁREA DE PREPARACIÓN

30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	9.192
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	

ÁREA DE CONSUMO

32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Para el cambio de modalidad de Ración Industrializada a preparada en sitio, se requiere de: Colocar letreros alusivos a las BPM, Colocar un rincón exclusivo para el manejo de Residuos. Gestionar la compra y/o adquisición de extintor y botiquín.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Fider Estepa Loa	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 74812031	CEDULA: 1057514981	CEDULA:
TELEFONO: 3134065786	TELEFONO: 3112602150	TELEFONO:

1828

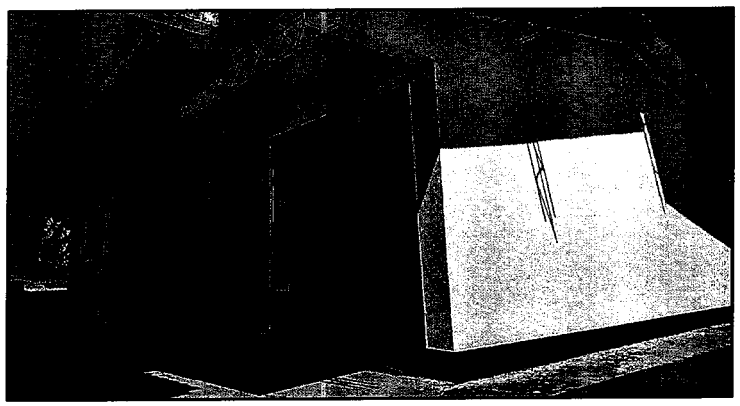
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

DATOS GENERALES

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	LA PALMITA	**FECHA DE VISITA**	17-02-23	**HORA INICIO:**	10:20 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:10 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

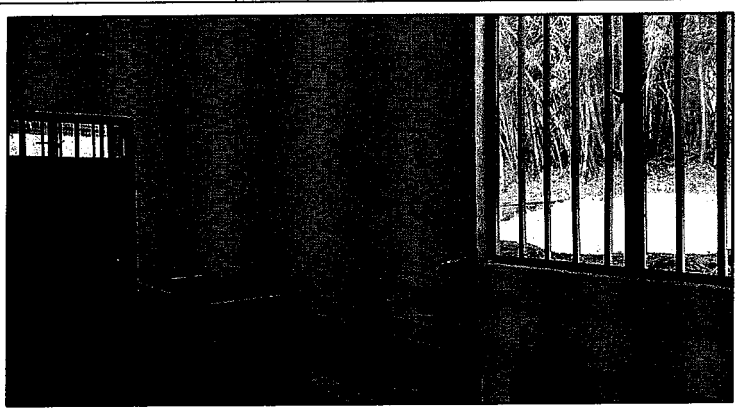


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

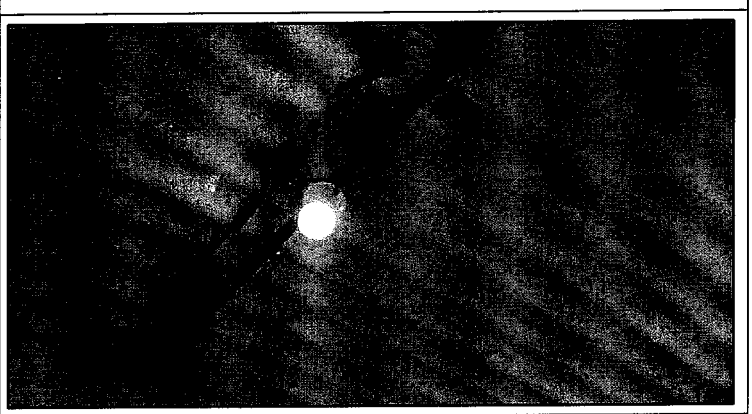


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 7: Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



FOTOGRAFÍA No. 5 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

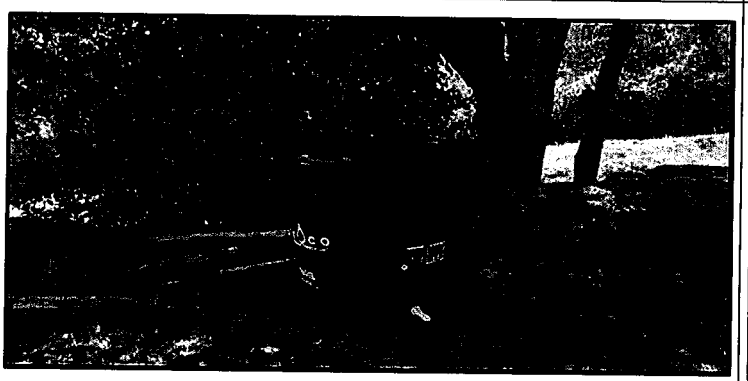


FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El agua proviene de un nacedero.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS**

Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. 1775

Institución educativa:	EL PRETEXTO	**Ciudad/ Municipio**	NUNCHIA	**Hora inicio:**	7:46 am
Sede:	GUACHARACAS	**Fecha Visita:**	21-02-2023	**Hora terminación:**	8:30 am
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	25	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	80 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		DESCRIPCIÓN DE LOS ESTÁNDARES	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Las ventanas del área de preparación y comedor no tienen protección
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Publicar Letreros de BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		DESCRIPCIÓN DE LOS ESTÁNDARES	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.O	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	1775
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	El menaje es insuficiente para la atención de la totalidad

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

III. SALUD OCUPACIONAL

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuenta con extintores
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 % 9196

IV. SERVICIOS PUBLICOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Subterraneo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

			OBSERVACIONES
		RECOLECCION DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE PREPARACIÓN	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo cielo raso PVC.
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	
		ÁREA DE PREPARACIÓN	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo cielo raso PVC

1776

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	Gas natural 9/17
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	cielo raso pvc.
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

Se realizó Visita a la Unidad aplicativa donde se observa que el Restaurante escolar cumple con las condiciones basicas de infraestructura cuenta con Luz, congelador estufa, Licuadora, tanque de almacenamiento de agua, platos vasos, cubiertos, mesas y sillas.

Docente manifiesta que lo que hace falta de menaje esta en la sede Central, y lo otro dona los padres de familia para arrancar el servicio de preparado en sitio.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maria Nayibe Tapias	NOMBRE: Naydu M. Bustos R.	NOMBRE:
CEDULA: 23'764.913	CEDULA: 1118.544.614	CEDULA:
TELEFONO: 3227543396	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: PROF. APOYO	CARGO:

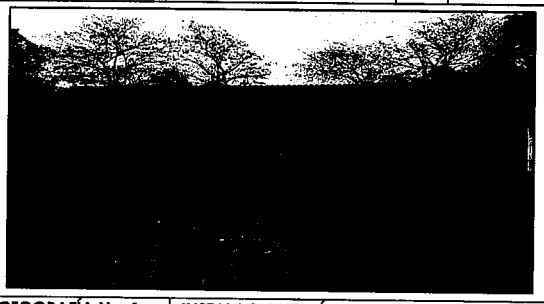
9118

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS GUACHARACAS	**FECHA DE VISITA**	21-02-23		**HORA INICIO:**	7:46 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		8:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

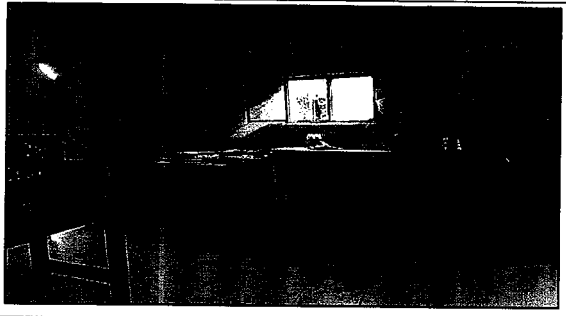


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 2 El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

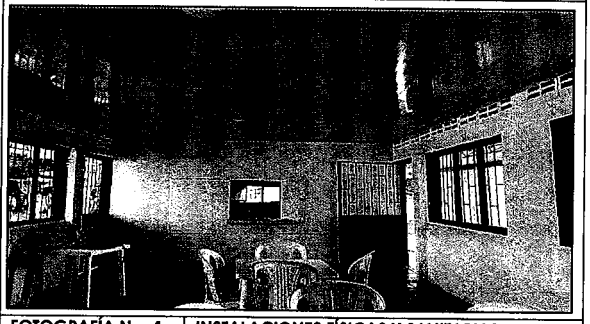


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

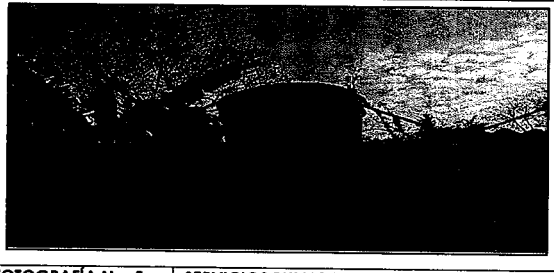


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

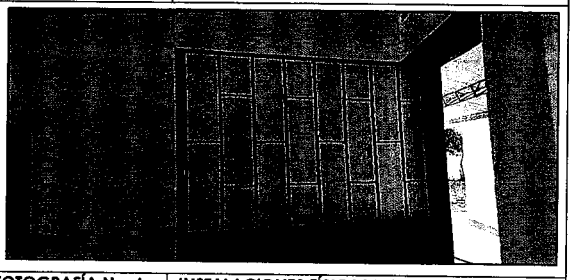
OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No.23 El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

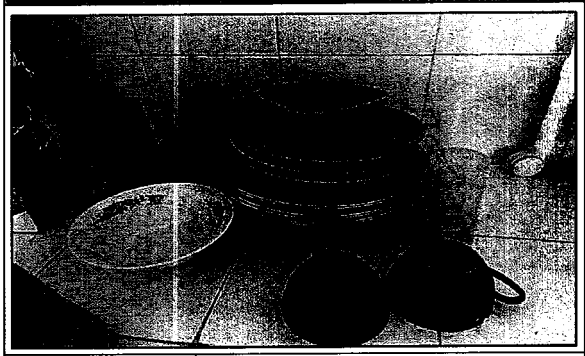


FOTOGRAFÍA No. 6 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa que ventanas del área de preparación y comedor no cuentan con protección.		

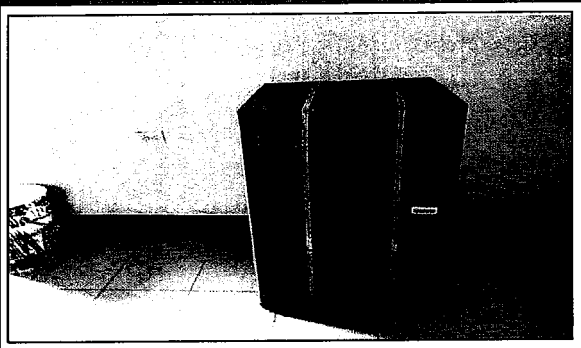
1778 4



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No.17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

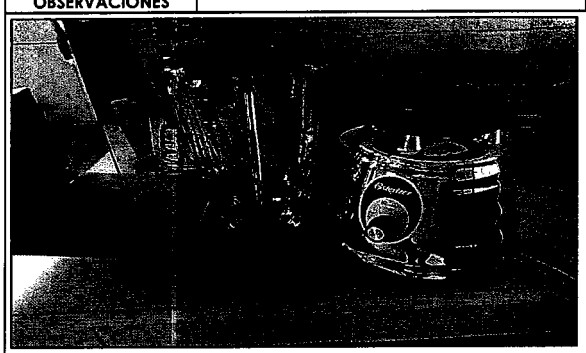
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No. 29 El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con el siguiente equipo congelador.

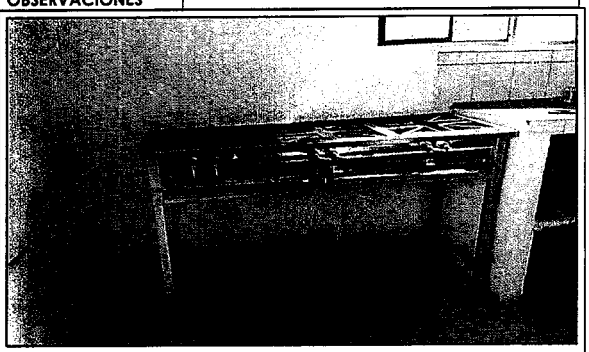
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No.31 El área de preparación del comedor escolar cuenta con el siguiente equipo licuadora.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No.31 El área de preparación del comedor escolar cuenta con el siguiente equipo Estufa.

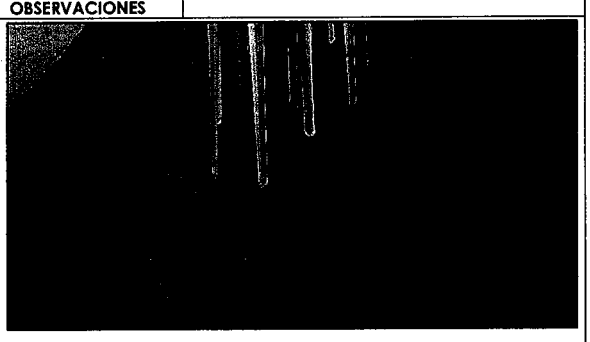
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No.33 El área de consumo del comedor escolar cuenta con sillas y mesas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No.32 El Material en el que se encuentra construido los pisos es del área de comedor es baldosa.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

9/20

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	La Turua	**Ciudad/ Municipio**	Aquazul	**Hora inicio:**	8:30am
Sede:	el salitre	**Fecha Visita:**	24/01/2023	**Hora terminación:**	
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O.

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	13	**PORCENTAJE %**	50%	**CONCEPTO FINAL**	Defiaente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Pared del area de cocina presenta grieta
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Lamparas sin protecaón
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El lavaplatos no foncona no tiene agua
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas sin proteccion
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No hay letreros.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	9	**PORCENTAJE %**	60%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	No cuenta con menaje
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	No cuenta con menaje
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	No cuenta con menaje 175c

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

III. SALUD OCUPACIONAL

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Aqua de nacimiento.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo profundo.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

			OBSERVACIONES
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	No cuenta con area de almacenamiento
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	Nevera en regular estado
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	El meson presenta una parte con baldosas dañadas.

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	Gas natural 9/12
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	El area de consumo seria un salon.
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas (X) tenedores ( ) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

En visita tecnica se observa el area de cocina con grietas en la pared, el meson tiene baldosas partidas, las ventanas estan sin proteccion, el lavaplatos no tiene conexion de agua, no hay letreros, no hay canecas y no cuenta con ningun tipo de menaje.

FIRMA:	FIRMA: Anlly lorena Arevalos	FIRMA:
NOMBRE: MONICA PRECIADO	NOMBRE: Anlly lorena Arevalos	NOMBRE:
CEDULA: 46 381.542	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3214899119	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Prof de apoyo inter	CARGO:

9123

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**
SEDE	EL SALITRE	**FECHA DE VISITA**	24-01-2023		**HORA INICIO:**	08:30 AM
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:00 AM

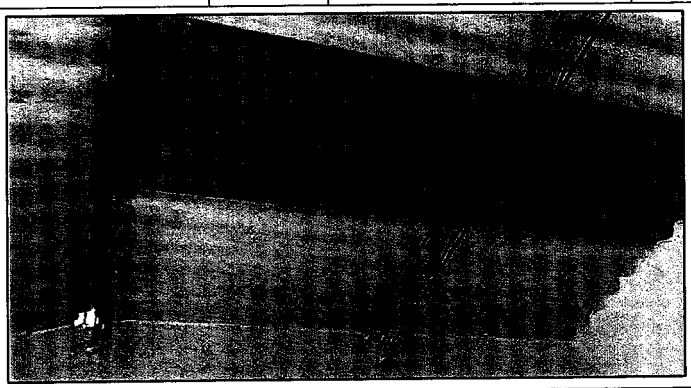
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**



FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

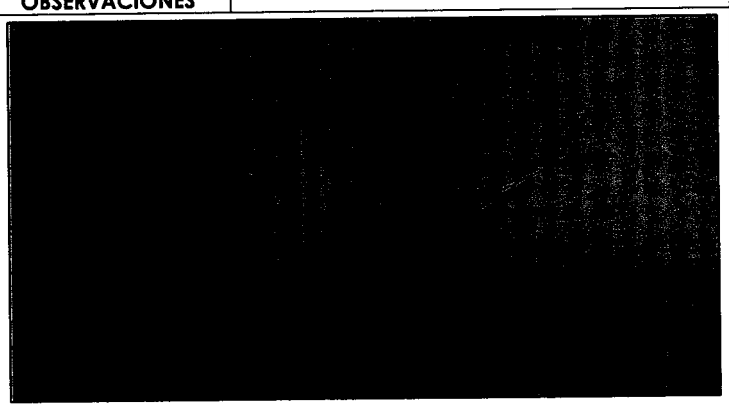
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 6 Las paredes están construidas en material resistentes, impermeable, no absorbentes de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Paredes con grietas.		



FOTOGRAFÍA No. 4 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 11 Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No tiene conexión a agua.		

9.124

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

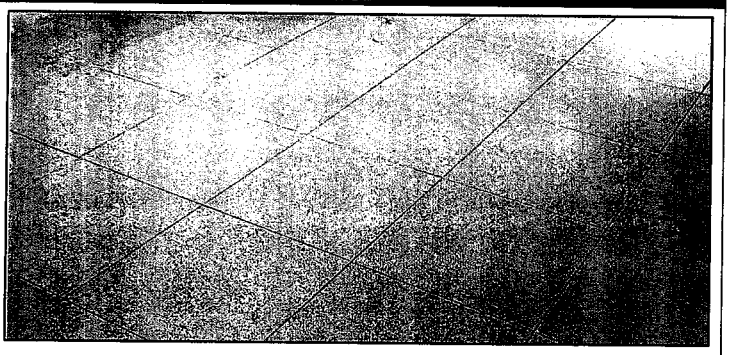
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 6	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

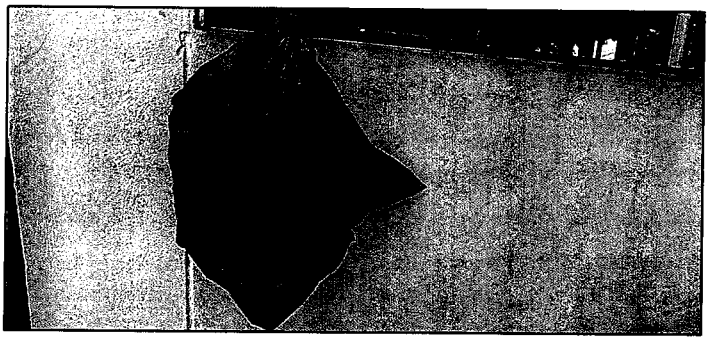
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	**SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No.23 El comedor cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	**MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS**

Ítem No. 25 la unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No hay canecas.		

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

9/25

edelmira sierra o
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ITENCA - El Caribe	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	8:30 Am
Sede:	El Caribe	**Fecha Visita:**	25 enero 2023	**Hora terminación:**	9:20 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: **PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )**

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

		CRITERIO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el incumplimiento)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	El mueble para almacenar los alimentos presenta oxida
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	El bombillo no cuenta con protección.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Los Ventanas del comedor no cuenta con Vidrio y este comunica con la cocina.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Falta letreros alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	11	**PORCENTAJE %**	73,33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

		CRITERIO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el incumplimiento)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	1785

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

9126

III. SALUD OCUPACIONAL

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintores
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	faltan canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

			OBSERVACIONES
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	

1786

9/127

31	PS RI ED	**El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios:** **Estufa:** tiene: si (Y) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En visita tecnica de infraestructura en la Sede El Conibe :

Se obsavo que la alacena de almacenamiento de los Viveres Presenta Oxidacion.

- Las bombillos no cuentan con proteccion.
- Una Ventana del area del comedor no cuenta con vidrio, y las Ventanas de la cocina no cuentan con proteccion.
- faltan letreras alusivas a las BPM
- falta extintor y botiquin.
- faltan canecas para los residuos.

FIRMA: Solbey Gomez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Solbey Gomez	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 7775858797	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3743370675	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

9128

La educación es de todos Mineducación	Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

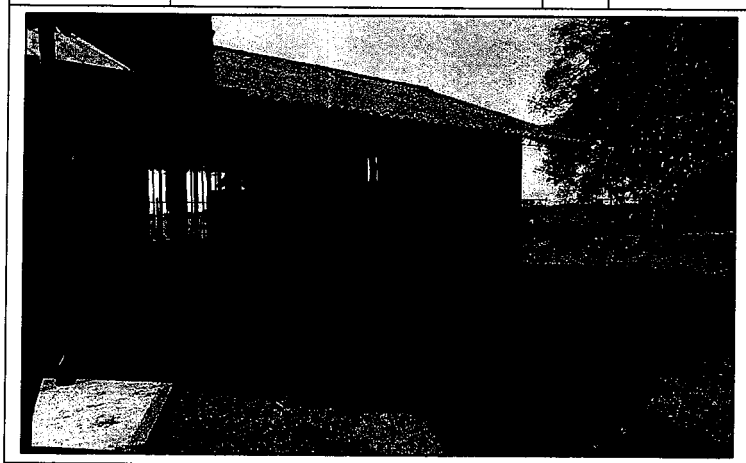
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL CARIBE	**FECHA DE VISITA**	25-01-23		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

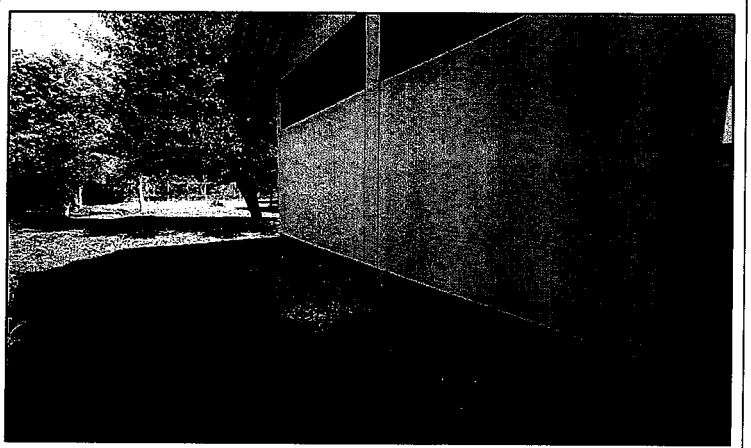


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

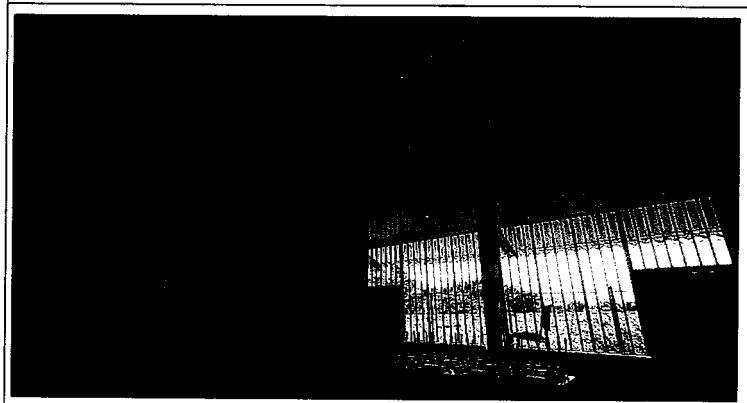


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

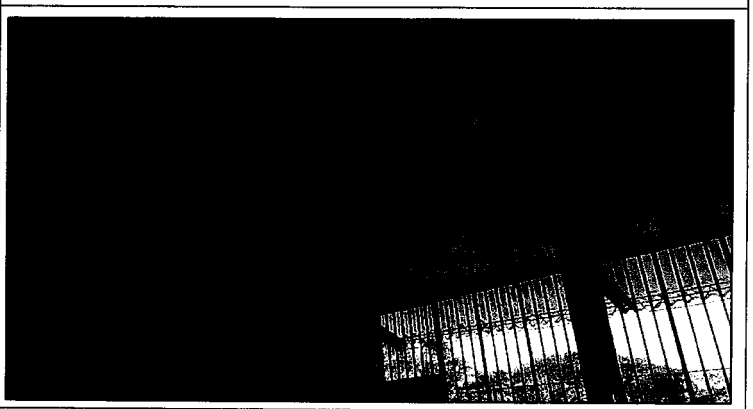


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Las ventanas no cuenta con proteccion



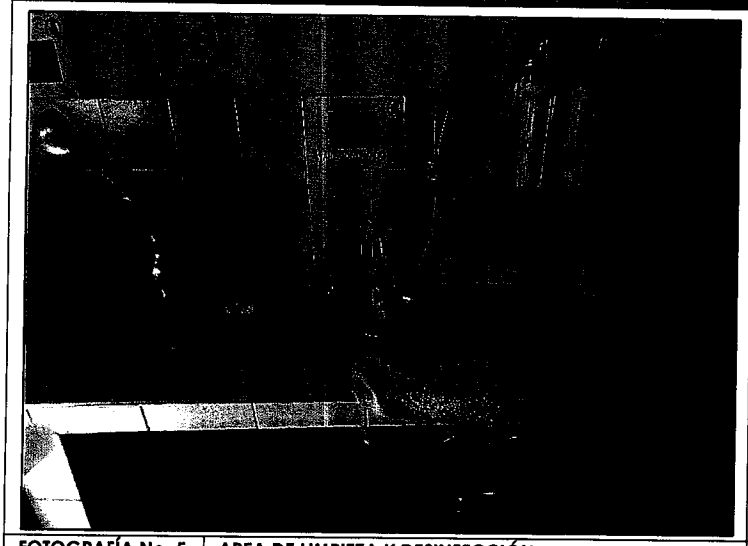
FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa aberturas entre el techo y la pared.

E mail: interventoríapacasanare@outlook.com - Teléfono: 3112632150



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

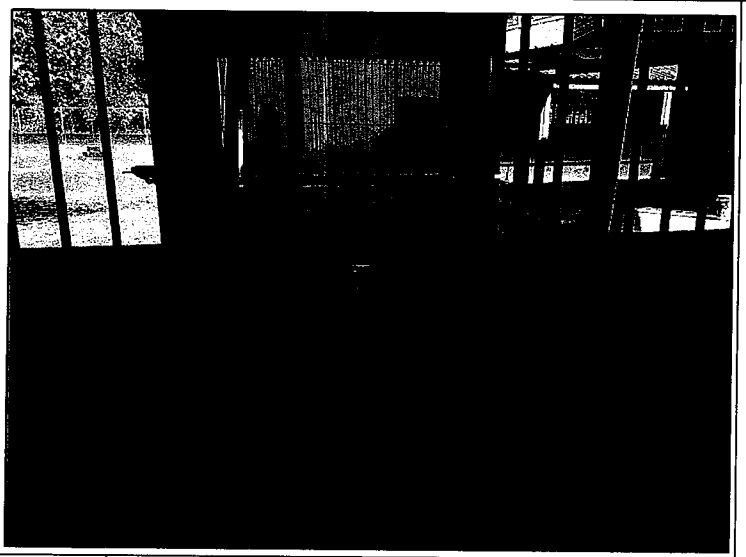


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.

Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Luis Hernandez Vargas	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	9:00 AM
Sede:	San Nicolas	**Fecha Visita:**	26 enero 2023	**Hora terminación:**	9:45 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: **PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )**

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	73,07 %	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se observa abertura entre el techo y las pared.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No cuentan con protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas de comedor
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Falta avisos alusivo a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73.33 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	179 c

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

9/31

III. SALUD OCUPACIONAL

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay Extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No se cuenta con canecas.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	1 50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )

1797

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	9132
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnico de Infraestructura se Verifico lo siguiente en la Sede San Nicolas:

- Se observa aberturas entre la pared y el techo, el cual Permite el ingreso de plagas.
- Las lamparas no cuenta con proteccion
- Los Ventanas del comedor y la Cocina algunas no cuentan con proteccion.
- falta alusivo a las BPM en la cocina.
- falta extintor y botiquin.

FIRMA: Lina martinez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lina Yizeth Martinez	NOMBRE: Jose Montañez G.	NOMBRE:
CEDULA: 1118649204	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3223337870	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

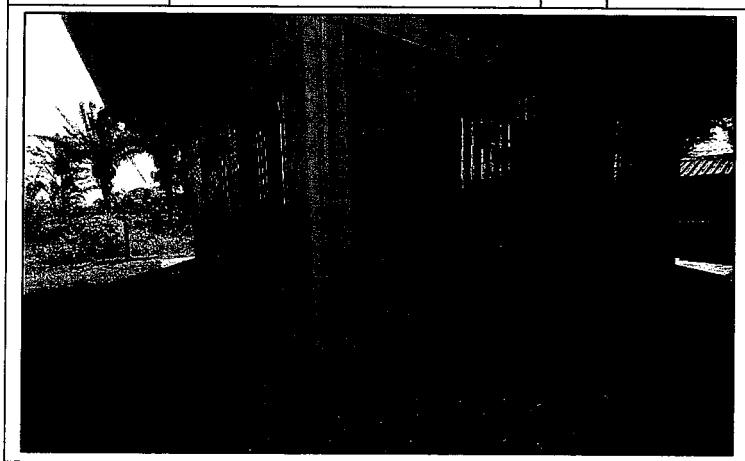
9133

La educación es de todos Mineducación / Es el tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** **COMEDORES ESCOLARES** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE**	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN NICOLAS	**FECHA DE VISITA**	26-01-23	**HORA INICIO:**	9:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:45 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

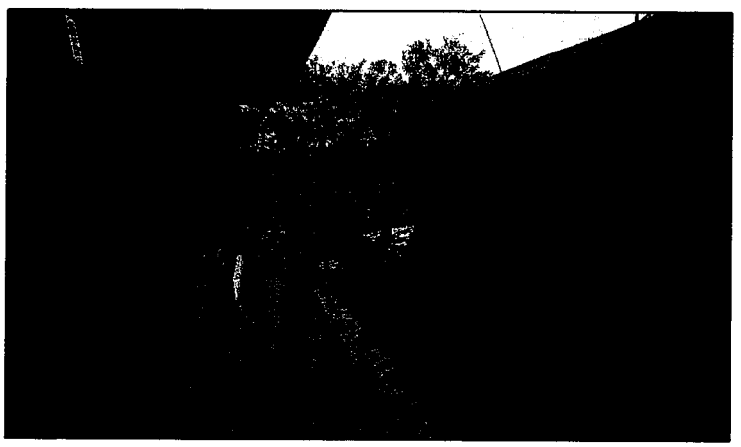


FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

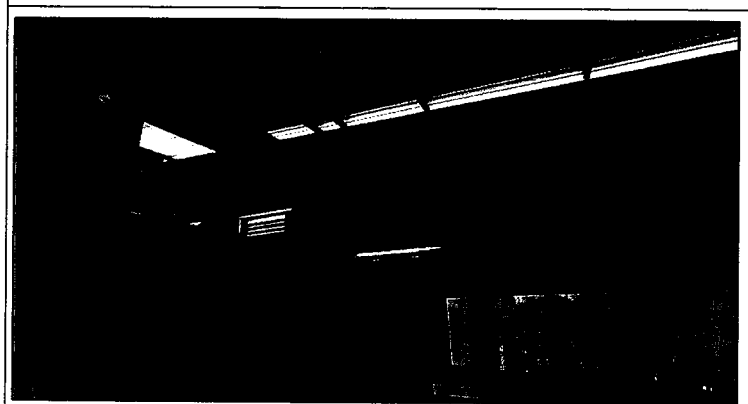


FOTOGRAFÍA No. 2 **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

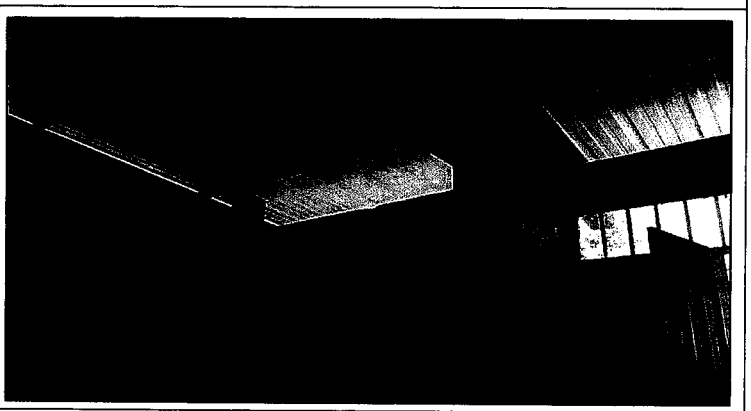


FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Las ventanas no cuenta con proteccion

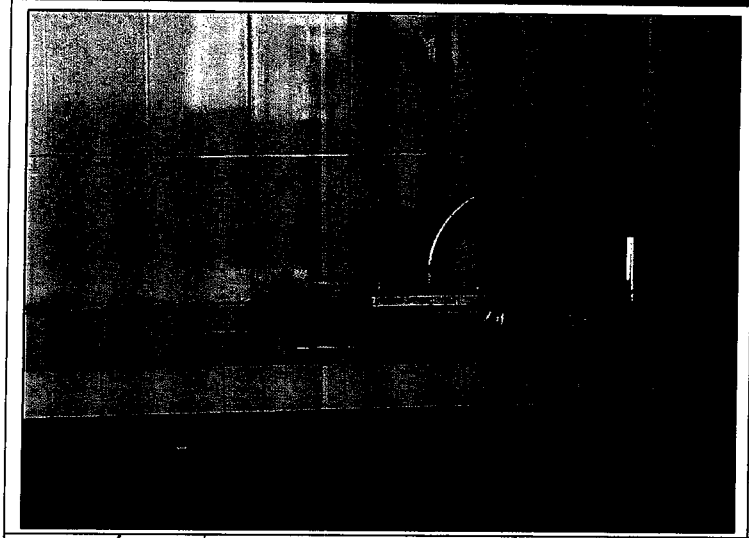


FOTOGRAFÍA No. 4 **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

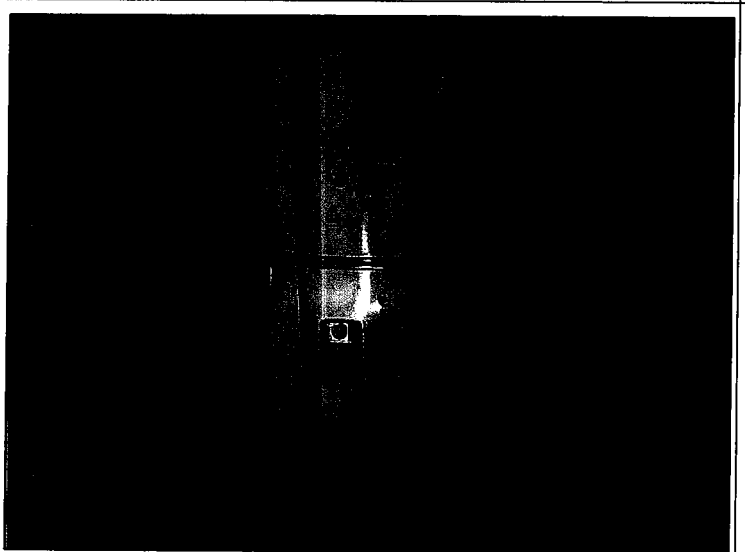
OBSERVACIONES: Se observa aberturas entre el techo y la pared.



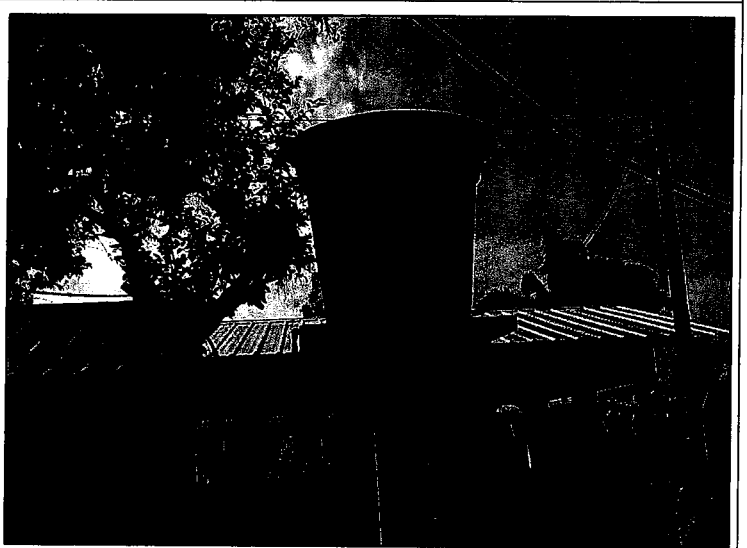
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.		
Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Luis Hernanda Vargas	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	10:00 AM
Sede:	El Sun.	**Fecha Visita:**	26 Enero 2023	**Hora terminación:**	11:30 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	16	**PORCENTAJE %**	61,53%	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observa aberturas entre
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	No se cuenta con tanque almacenamiento.
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	No esta funcionando
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	falta protección en las Ventanas de la cocina
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	falta avisos alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	10	**PORCENTAJE %**	66,66%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	1795
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	La nevera requiere mantenimiento

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66% 4/36

III. SALUD OCUPACIONAL

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No se cuenta con tanque de Almacenamiento.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No se cuenta con canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ITEM			OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
		ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	
		ÁREA DE PREPARACIÓN	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	9.139
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En Visita tecnica de infraestructura se observa la siguiente: en la Sede del Suni:

- Se evidencia abertura entre el techo y la paredes
- No Se cuenta con tanque de almacenamiento, el lavaplatos de la cocina no esta en funcionamiento
- Las Ventanas de la cocina requiere Protección
- faltan letreros alusivos a las BPM
- La Nevera requiere mantenimiento
- NO se cuenta con extintor ni botiquin
- faltan canecas para los residuos

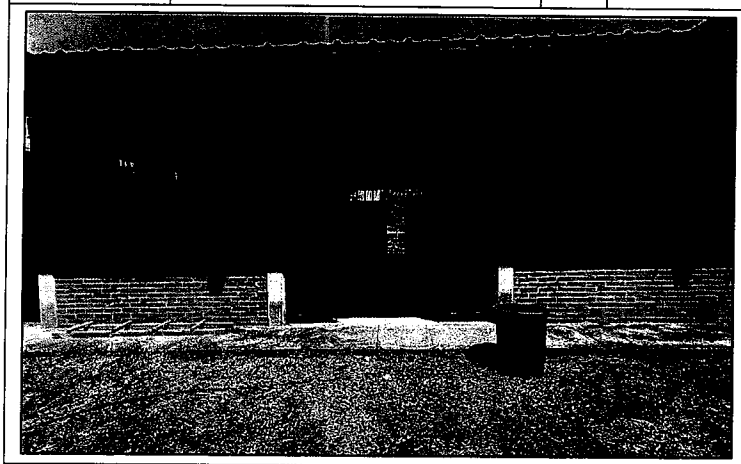
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luisa Cano	NOMBRE: Jose Mentaña C.	NOMBRE:
CEDULA: 39.554.093	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3124966868	TELEFONO: 311	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

La educación es de todos Mineducación	Es el tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO CORAZOL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL SUNI	**FECHA DE VISITA**	26-01-23	**HORA INICIO:**	10:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

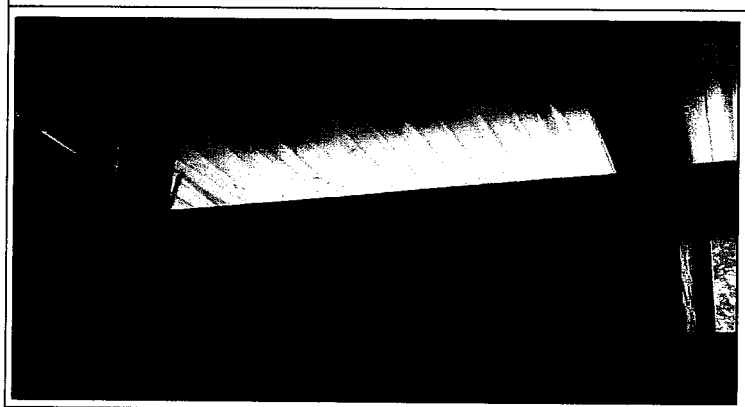


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

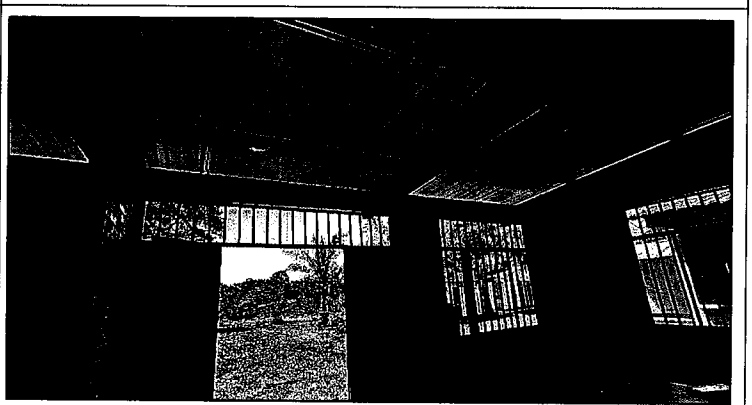


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Las ventanas no cuenta con proteccion

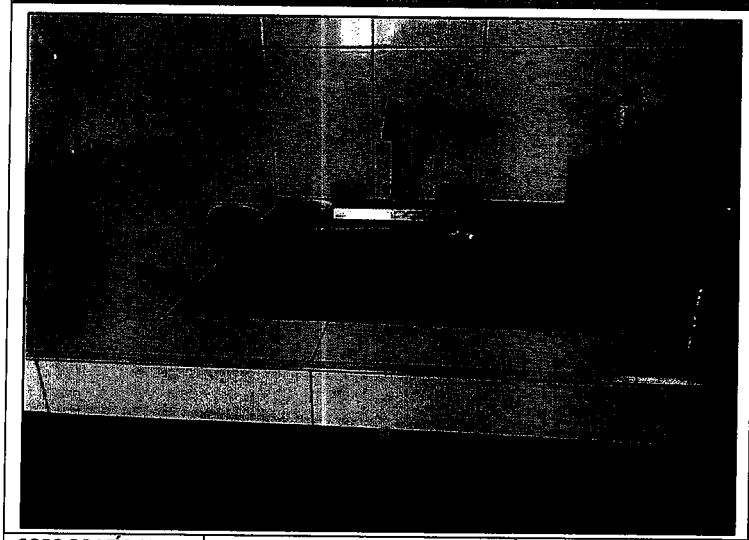


FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

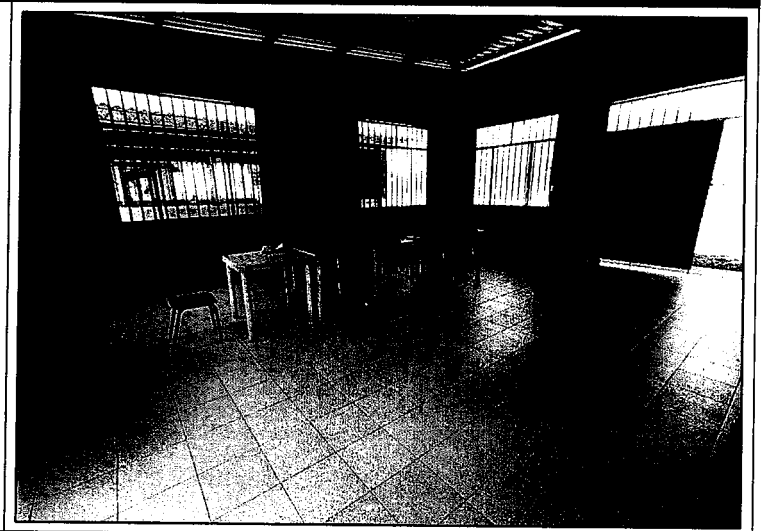
Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

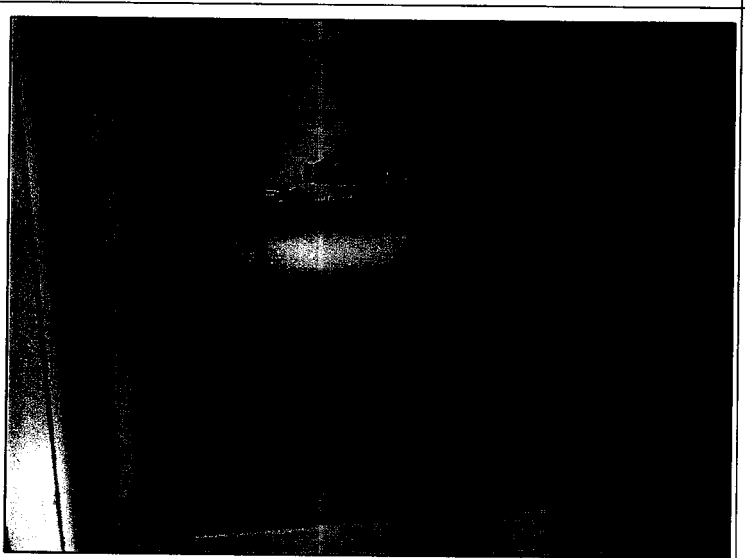
OBSERVACIONES: Se observa aberturas entre el techo y la pared.



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: El valaplato no esta funcionando.			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: La nevera requiere mantenimiento.			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.		
Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: No se cuenta con tanque de almacenamiento.			

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

edelmira sierra o Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Tecnico Empresarial	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	10:13
Sede:	Ezequiel Moreno y Diaz	**Fecha Visita:**	01-02-2023	**Hora terminación:**	
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	23	**PORCENTAJE %**	88,46	**CONCEPTO FINAL**	Bueno.

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas en todo el area de preparación y consumo sin angeo
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	No hay letreros.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	13.	**PORCENTAJE %**	86,66%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	18cc

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	9/4/9
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo subterraneo.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

			OBSERVACIONES
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	La nevera era prestada por una madre de familia.
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	

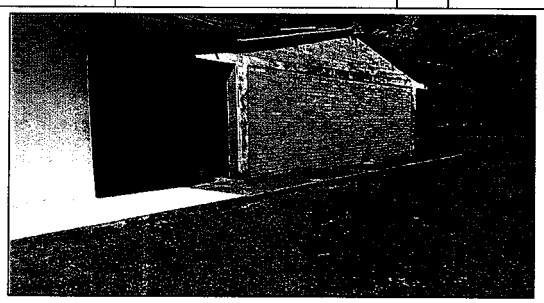
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Gas pipeta. 9/12
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa ventanas sin proteccion, la nevera seria prestada por una madre de familia.

Se recomienda dar solucion a las observaciones dadas.

FIRMA: Andres M. Perez P	FIRMA: Anlly lorena Arevalo²	FIRMA:
NOMBRE: Andres Perez	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo²	NOMBRE:
CEDULA: 1076382375	CEDULA: 1094575416	CEDULA:
TELEFONO: 3223646433	TELEFONO: 3112632150.	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Prof. de apoyo inter.	CARGO:

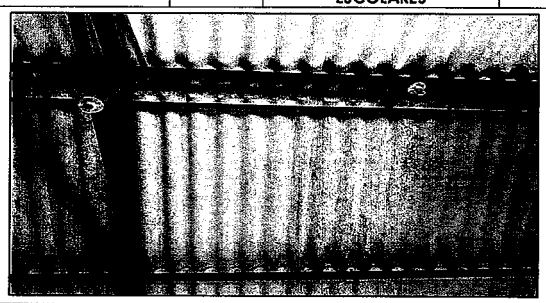
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	EZEQUIEL MORENO Y DIAZ	**FECHA DE VISITA**	01-02-2023		**HORA INICIO:**	10:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

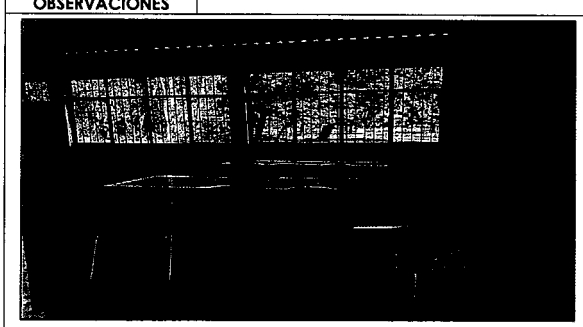
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

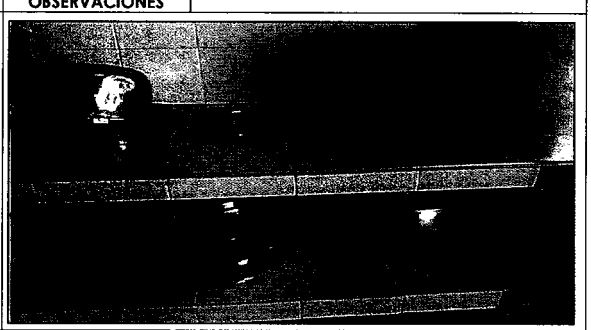
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 6 Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

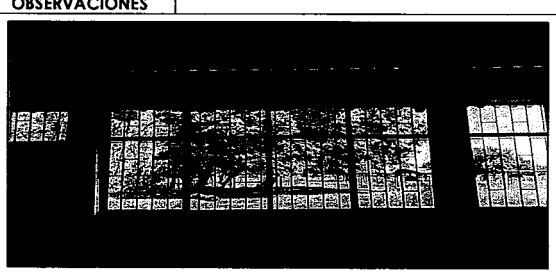
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 11 Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.

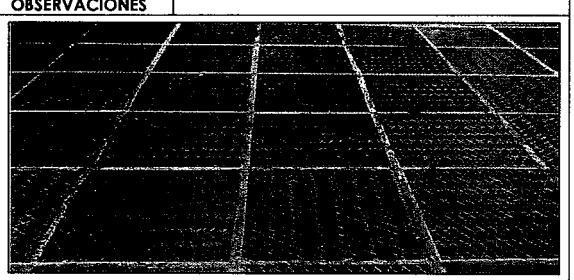
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13 Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección		



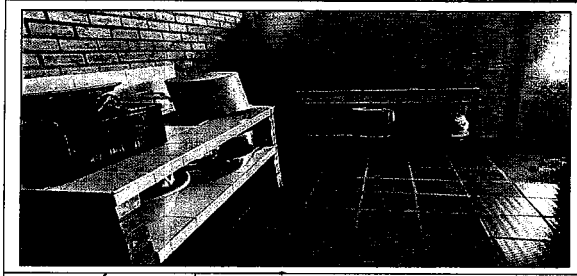
FOTOGRAFÍA No. 6 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

9744

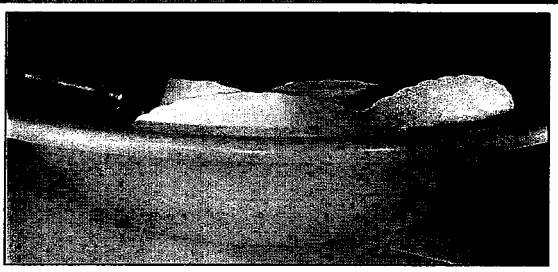
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 16 Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección

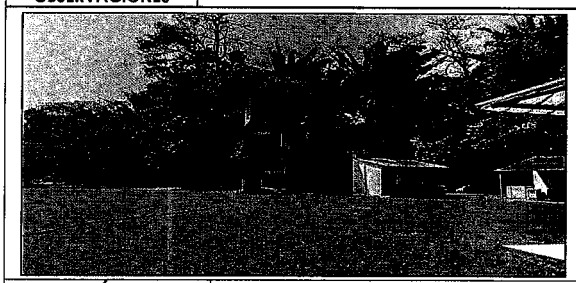
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 17 Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No. 23 El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

Ítem No. 25 La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Normal Superior de Monterrey	**Ciudad/ Municipio**	Monterrey	**Hora inicio:**	11:00 am
Sede:	Bosas del llano	**Fecha Visita:**	06 -02 -2023	**Hora terminación:**	12: 15 pm
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**	/	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	/

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	20	**PORCENTAJE %**	76,92	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	0	requiere de mantenimiento ventanas y puertas área de preparación
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Entre techo y pared del área de preparación presenta aberturas
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	0	Publicar avisos alusivos de BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	15 c 5
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	No cuenta con nevera, Licuadora recipientes de ensaladas.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

III. SALUD OCUPACIONAL

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extintores
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Del acueducto
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Planta de tratamiento

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

			OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no (X) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	
		ÁREA DE PREPARACIÓN	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Mesones se encuentran en regular estado.

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no ( )	Gas natural 9149
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

Se realizo Visita de seguimiento a la IE Normal Superior de Monterrey Sede Brisas del llano donde se observo lo siguiente:

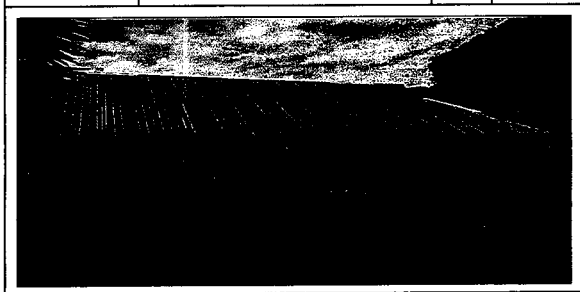
- requirere de mantenimiento Ventanas y puertas del área preparación
- Publicar avisos alusivos de BEN.

FIRMA: Martha Mendoza	FIRMA: Nayda Mardady Bustas	FIRMA:
NOMBRE: Martha Mendoza	NOMBRE: Nayda Mardady Bustas	NOMBRE:
CEDULA: 24231229	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3118337674	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: PROF. APOYO	CARGO:

9-1-18

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ()** **RURAL (X)**	
SEDE	BRISAS DEL LLANO	**FECHA DE VISITA**	06-02-2023		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No.1 El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 2 El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

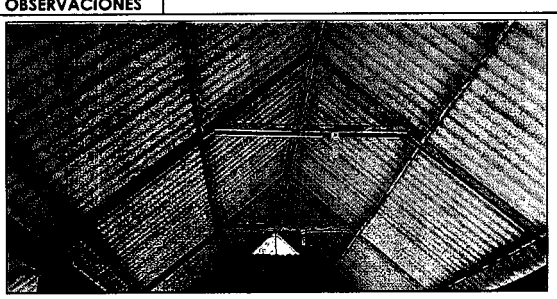
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



OTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No.3 La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

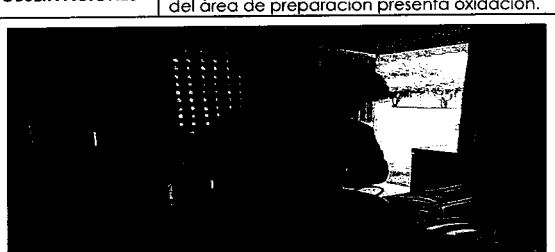
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Requiere de mantenimiento ventanas y puerta del área de preparación presenta oxidación.		



FOTOGRAFÍA No. 4 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

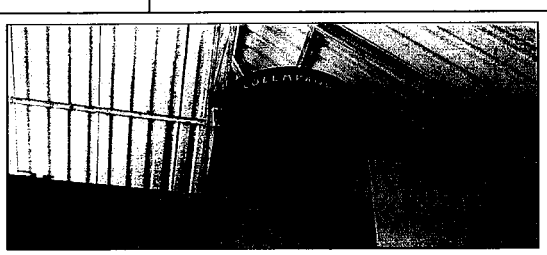
Ítem No. 4 Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 5 El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.



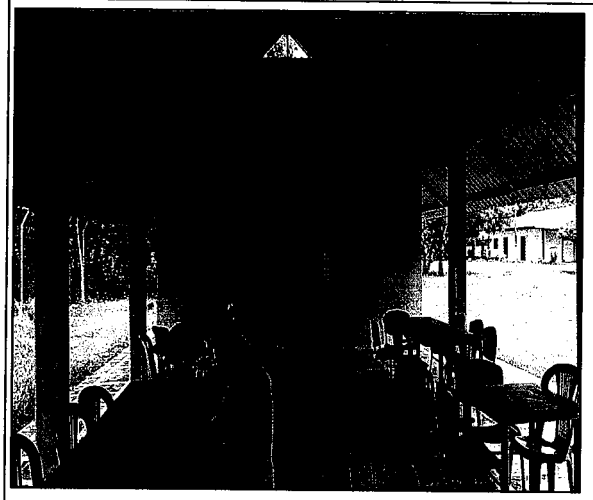
FOTOGRAFÍA No. 6 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 7 Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

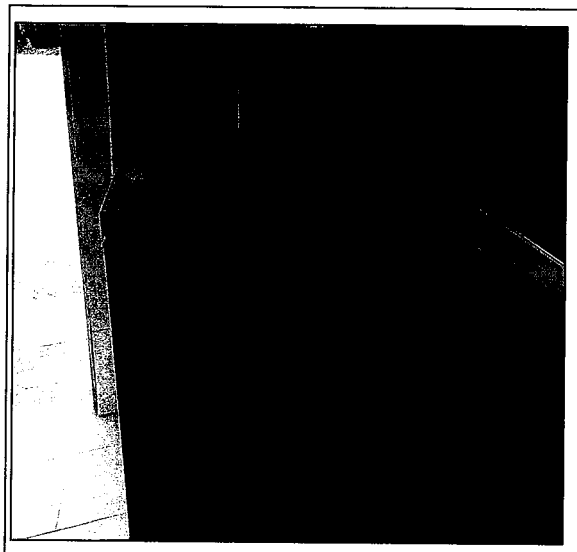
9749

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**		
Ítem No.9 Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.				**Ítem No.13** Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**	Entre techo y pared del área de preparación se observa aberturas que no están protegidas.		





FOTOGRAFÍA No. 9	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**(ÁREA DE COMEDOR)**		
Ítem No 29. El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con congelador.				**Ítem No 31** El área de preparación del comedor escolar cuenta con nevera.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

1509

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

9:50

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LA Turva	**Ciudad/ Municipio**	Aguazul	**Hora inicio:**	8:00 AM
Sede:	EL Solitre	**Fecha Visita:**	8: Feb. 2023	**Hora terminación:**	8:40 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	26	**PORCENTAJE %**	100 %	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	15	**PORCENTAJE %**	100 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
18	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	1810

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	9157
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Boca-Toma Vereda.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio (X)	
29	PS RI ED	El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación: **Nevera:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Estibas:** tiene: si ( ) no ( ) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	
30	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de preparación del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	

31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	912
32	PS RI ED	El Material en el que se encuentra construido el área de consumo del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En visita tecnica de control de la sede El Salitre en Verificacion de Infraestructura se observo lo siguiente:

* Las condiciones de Infraestructura esta acordes para la preparacion de los alimentos.
* Las diferentes areas, de almacenamiento, preparacion, servido se encuentran en adecuadas condiciones
* Cuenta con el menaje, equipo, Utensilios para la Prestacion del servicio

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MÓNICA PRECIADO	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 46.381.542	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3214899719	TELEFONO: 311 2632150.	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

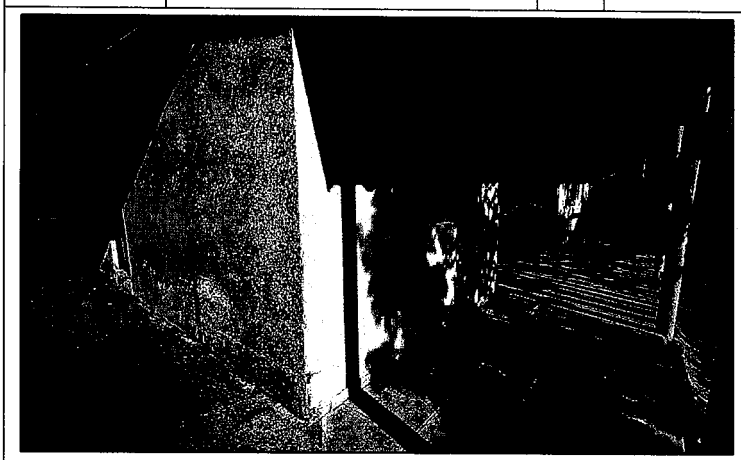
151C

9153

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL SALITRE	**FECHA DE VISITA**	08-02-23	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	08:40 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

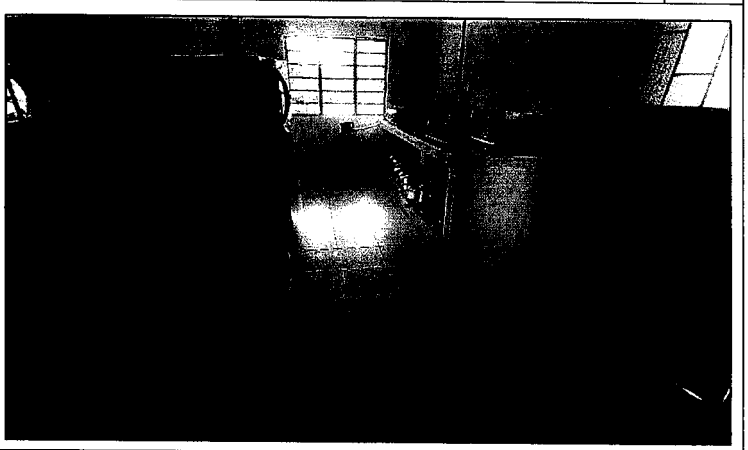


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FÍSICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

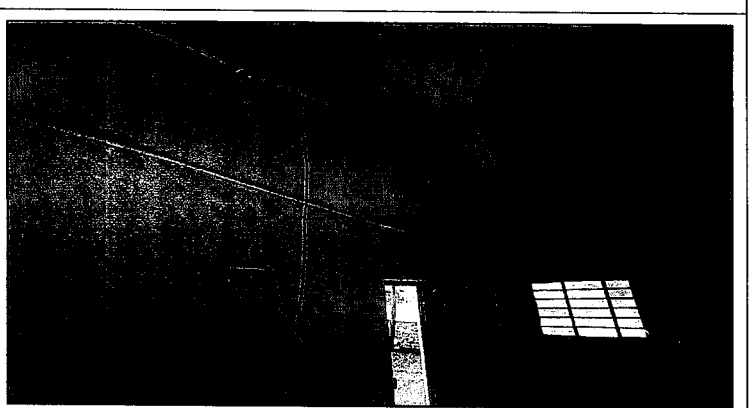


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Las ventanas no cuenta con protección

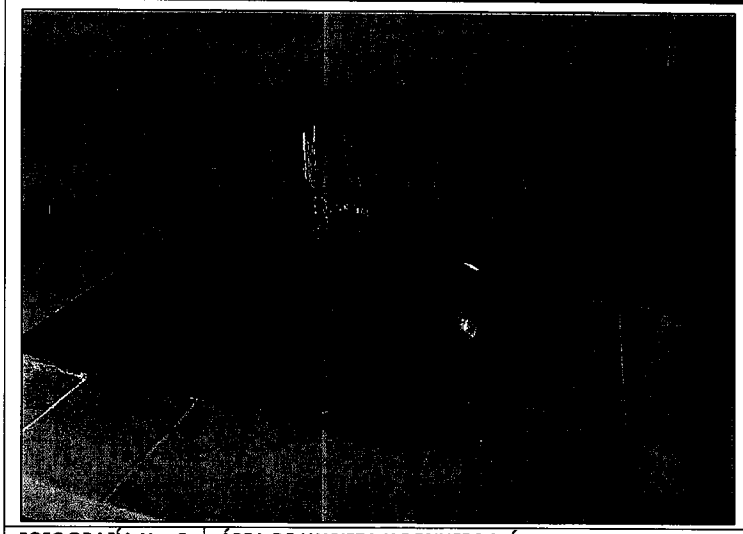


FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

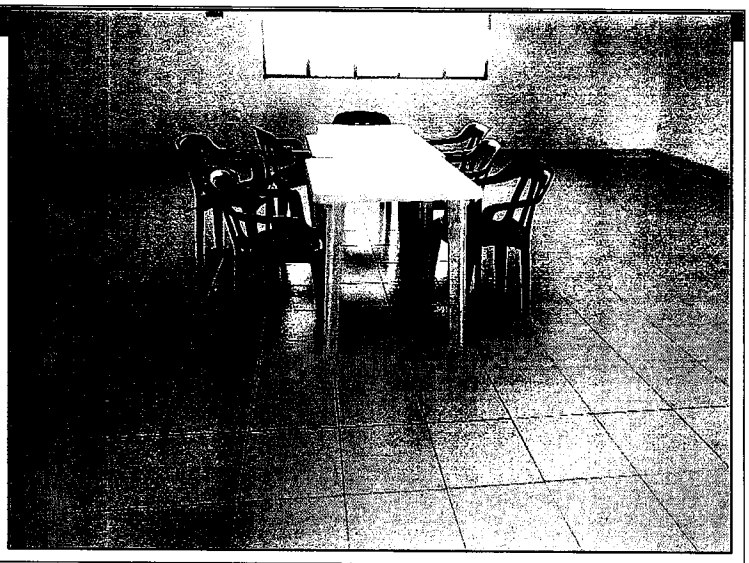
Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

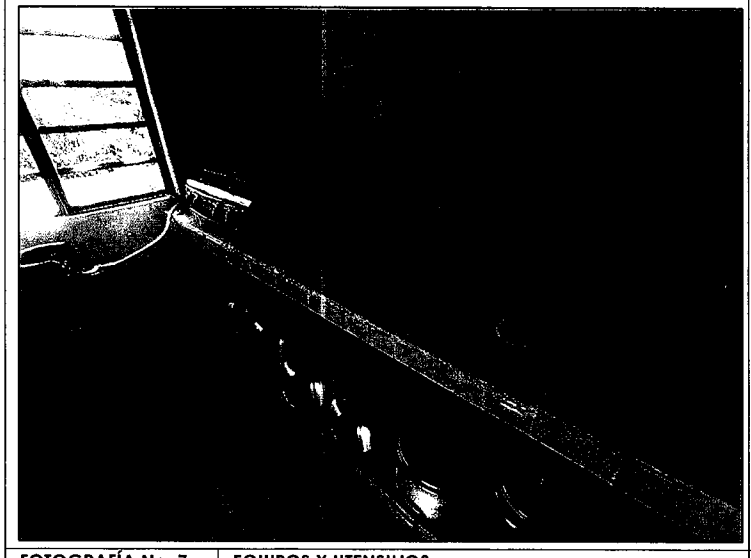
OBSERVACIONES: Se observa aberturas entre el techo y la pared.



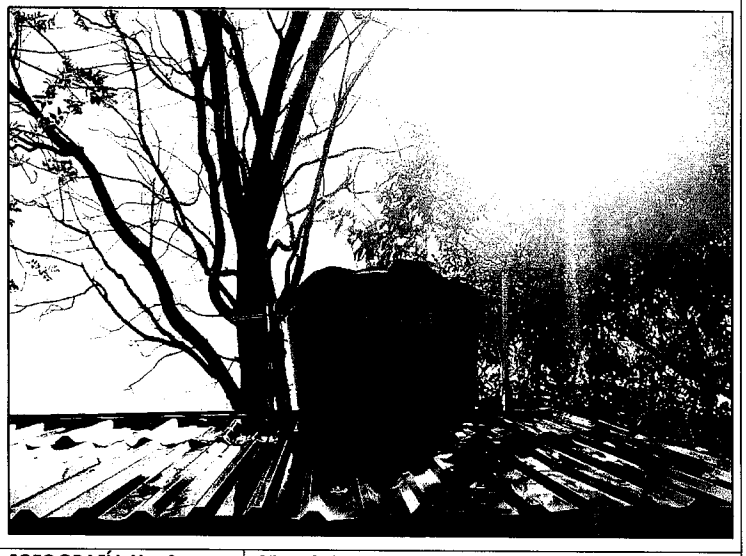
FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES:			



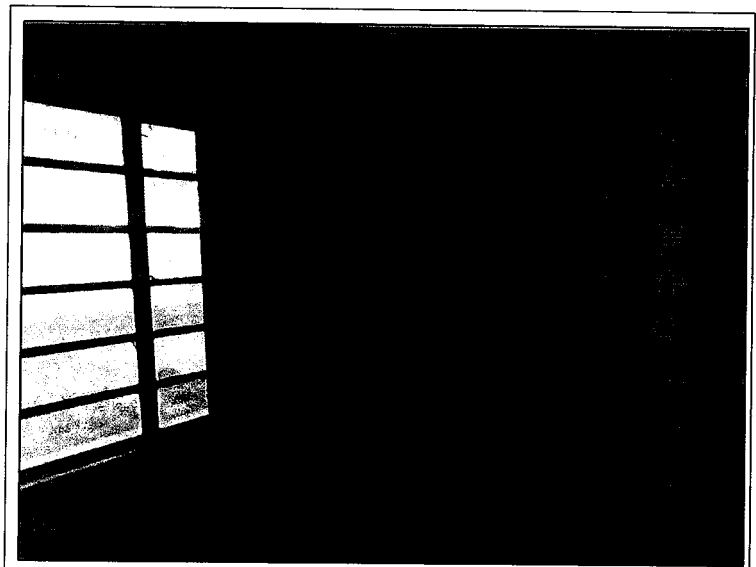
FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMEDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICA.		
Ítem No 22: El comer escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

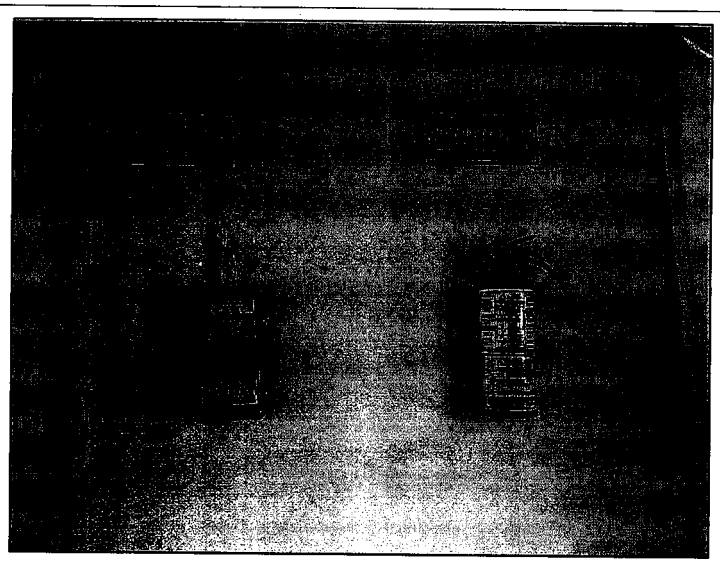


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIO

Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SALUD OCUPACIONAL

Ítem No 19 -20: Existe extintor con fecha vigente y botiquín de primeros auxilios.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

9156

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

193

9107

ANEXO 61
Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9458

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

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

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 No.	No. INTERNO 1374 DE 05-08-2022
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES 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.

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

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, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos y almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare.

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.

- 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.

9-168

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena y modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

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 entre 17 al 31 de enero de 2023, 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.

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 Practicas de manipulación y mejorar 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 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.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

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

91166

ANEXO 61.1
Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 1 al 28 de febrero del 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9167

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

9.168

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

9169

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 No.	No. INTERNO 1374 DE 05-08-2022
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES 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.

9 folios

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

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, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos y almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare.

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.

- 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.

9-19-1

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena y modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

9.192

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 1 al 28 de febrero de 2023, 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.

9175

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 Practicas de manipulación y mejorar 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.

9-194

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 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.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

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

9175

ANEXO 62
Cronograma de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9176

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

MES DE ENERO DE 2023

OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 CONTRATO 1374 DE 2022

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	TOTAL
1	TRINIDAD	INSTITUTO TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDIAD	LA ESPERANZA																								■						1
2	PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO																									■					1
3	PORE	EL BANCO	MATALARGA																									■					1
4	TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS																										■				1
5	TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL EXTERNOS																										■				1
6	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA VIDA GUASEQUE																										■				1
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	1	2	3	0	0	0	6

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

■ Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
Representante Legal

21781

9117

ANEXO 62.1
Cronograma de Toma de Muestras Microbiológicas periodo del 1 al 28 de febrero del 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9178

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

MES DE FEBRERO DE 2023

OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 CONTRATO 1374 DE 2022

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	TOTAL
1	HATOCOROZAL	HORACIO PERDOMO	PRINCIPAL EXTERNOS		■																												1
2	HATOCOROZAL	HORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO		■																												1
3	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR						■																								1
4	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALO NEGRO						■																								1
5	TRINIDAD	INSTITUTO INTEGRADO DE TRINIDAD	CHAPARRITO							■																							1
6	TRINIDAD	INSTITUTO INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA							■																							1
7	MANI	GAVIOTAS	RESIDENCIAS ESCOLARES														■																1
8	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ														■																1
9	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO														■																1
10	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE LAS GUANABANAS														■																1
11	MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA GUINEA														■																1
12	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	FRANCISCO MIRANDA																■														1
13	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA																■														1
14	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	RESIDENCIAS ESCOLARES																	■													1
15	TRINIDAD	POZO PETROLERO	PRINCIPAL EXTERNOS																			■											1
16	NUNCHIA	EL PRETEXTO	PRINCIPAL EXTERNOS																				■										1
17	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	CARIBAYONA																				■										1
18	HATOCOROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER																					■									1
19	HATOCOROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS																					■									1
20	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA																						■								1
21	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES																						■								1
22	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE CARIBAY																											■			1
23	MANI	GAVIOTAS	SAN CARLOS																											■			1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	**0**	**2**	**1**	**0**	**0**	**1**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**23**

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

■ Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
Representante Legal

ISCV

9179

ANEXO 63
Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9180

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0293-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1910-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia-Santa Teresita Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	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 NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1845

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

9181

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0293-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1911-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia-Santa Teresita Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Yeimy Sanchez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 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 validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1846

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

9-182

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0293-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1912-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia-Santa Teresita Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
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 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.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1547

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

9183

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0293-22**
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1913-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia-Santa Teresita Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Arbol		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1848

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

9184

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0293-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1914-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia-Santa Teresita Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1849

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

9185

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0293-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1915-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	31.12632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia-Santa Teresita Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1550

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

9186

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0293-22**
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1916-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 24-01-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia-Santa Teresita Vda Guaseque		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C -	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga con Arveja y salsa blanca		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1851

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

9187

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0290-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1889-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-02-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-Matalarga		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	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 NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos 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.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1852

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

9-188

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0290-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1890-23		
NIT	24.227.103-3'	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-02-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Poré			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-Matalarga		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Mayerli de Dios		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 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 validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1853

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

9-189

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: Nò 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0290-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1891-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-02-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-Matalarga		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
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 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.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1854

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

9190

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0290-23	
FECHA DE REPORTE	02/02/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1892-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-02-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-Matalarga		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	25/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1855

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

9191

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0290-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1893-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-02-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-Matalarga		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y repollo.		
FECHA DE PRODUCCION	01/11/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
F.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1856

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

9-192

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0290-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERÓ DE MUESTRA	1894-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-02-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-Matalarga		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1857

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

9-193

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0290-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1889-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-02-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-Matalarga		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con cubos de pollo		
FECHA DE PRODUCCION	25/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia ó Presencia en 25 g	Ausencia	ISÓ 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1855

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

9/194

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0289-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1882-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-01-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-San Isidro		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	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 NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1859

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

4195

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0289-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1883-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCIÒN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-01-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-San Isidro		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ana Milena Guanaro		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 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 validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1860

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

9196

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0289-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1884-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-01-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-San Isidro		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchara		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
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 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.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1861

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

9-197

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0289-23	
FECHA DE REPORTE	02/02/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1885-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-01-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-San Isidro		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	25/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1862

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

9198

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0289-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1886-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-01-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-San Isidro		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Tomate y Repollo		
FECHA DE PRODUCCION	25/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1863

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

4199

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0289-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1887-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-01-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-San Isidro		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1864

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

9200

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No.00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0289-23
FECHA DE REPORTE	02/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1888-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/01/2023	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-01-2023 al 02-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco-San Isidro		
FECHA DE MUESTREO	25/01/2023	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con cubos de Pollo		
FECHA DE PRODUCCION	25/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1865

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

9201

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0292-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1903-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	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 NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1866

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

9202

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0292-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1904-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Claudia Patricia Pinto		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 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 validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1867

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

9203

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0292-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1905-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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 NMP: Número 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.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1868

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

9204

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0292-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1903-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1869

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

9805

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

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0292-22**
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutièrrez	NUMERO DE MUESTRA	**1903-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Tomate y Repollo		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1870

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

9206

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0292-22
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1903-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1577

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

9287

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0292-22**
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1903-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-01-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con Pollo		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1572

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

9208

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0291-23
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1896-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-02-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI-Las Delicias		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	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 NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1873

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

9209

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0291-23
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1897-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-02-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI-Las Delicias		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Martha Heredia		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	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 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 validos 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.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1874

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

9210

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0291-23
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1898-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-02-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI-Las Delicias		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la Cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
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 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.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1875

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

9211

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0291-23	
FECHA DE REPORTE	03/02/2023	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1899-23		
NIT	24,227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-02-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI-Las Delicias		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1876

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

9212

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0291-23
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1900-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-02-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI-Las Delicias		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de pepino y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1877

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

9213

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0291-23
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1901-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-02-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI-Las Delicias		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
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: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1878

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

9214

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

INFORME DE RESULTADO No	IR 0291-23
FECHA DE REPORTE	03/02/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1902-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/01/2023	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-02-2023 al 03-02-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI-Las Delicias		
FECHA DE MUESTREO	26/01/2023	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Asada		
FECHA DE PRODUCCION	26/01/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

1879

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