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

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	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		
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.	N.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:	79,31 %

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

Observaciones

En visita tecnica a la sede educativa se observa que hay ventanas sin proteccion para evitar la entrada de plagas, no hay canecas para los residuos, no llevan Kardex ni protocolo para la disposición de aceite.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Floralba piriache	Anlly Lorena Arevalos	
Nombre: Floralba piriache	Nombre: Anlly Lorena Arévalos	Nombre:
Documento: 23.827.762	Documento: 1094575446	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof. de apoyo inter.	Cargo:

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	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	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BUENOS AIRES	**FECHA DE VISITA**	04/10/2022	**HORA INICIO:**	9:00 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 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislada 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..

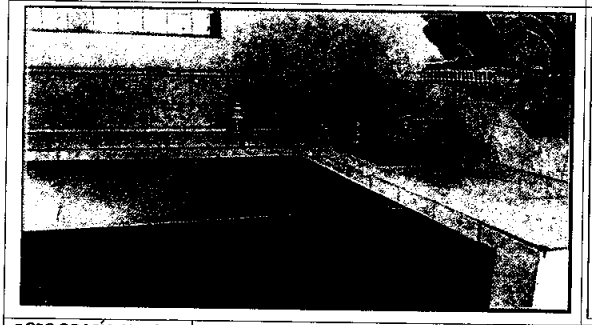
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidos para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y otras.

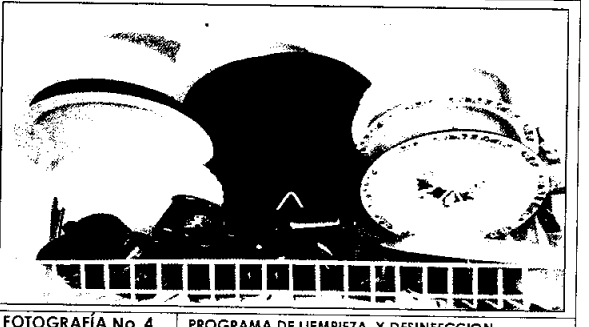
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 3

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

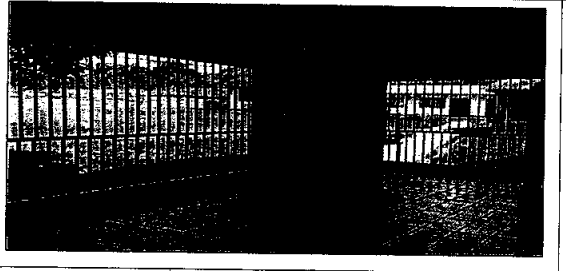
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No 9: Las equipas, utensilios y menaje empleadas se limpian y desinfectan antes de cada usa y san de materiales resistentes al usa y a la corrasión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 11: No se evidencia indicia a presencia de plagas y las áreas cuentan can barreras que minimicen el ingresa de vectores.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Existe al interiar del servicia de alimentación, recipientes de material sanitaria, para la recolección de residuas sólidos, en buen estada, en cantidad suficiente, bien ubicadas e identificadas canforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No hay canecas para el depósito de residuos.		

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 18 Dispanen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra canstruida de material higiénico sanitaria, 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	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Item No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectacantagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem 21: Cuenta con la datación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuada de la misma de acuerdo a lo establecido en la narmafividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de las alimentos cumple con lo estipulada en lo Resalución 5109 de 2005 y demás narmatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2056

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

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:	04 10 2022		Institucion educativa:		Salvador Camacho Roldan
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	San Juan de cofradia.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	11	
		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: _____	N.O
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.	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: 23/Sep/2022	1

1505

2057

Alimentos para Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCDLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vc. 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	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		
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.	N.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:	86,20 %

1500

2058

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

Observaciones

En visita tecnica a la sede educativa se observa que la sede no tiene canecas para los residuos, no tiene Kardex ni protocolo para la disposición de aceite.

la sede educativa se encuentra limpia y la señora economa diligenoa los formatos.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
mery laverde peña	Anlly lorena Arevalo2	
Nombre: mery laverde	Nombre: Anlly lorena Arevalo3	Nombre:
Documento: 1178535473	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo:

1507

2059

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

CDNTRATD 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 LDS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTD DE CASANARE			MUNICIPIO:	Nunchia
Fecha de la visita:	04/02/22		Institución educativa:		Salvador Camacho Roldan
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:		San Juan de Cofradia
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		11

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Espaqueti con cubos de pollo en salsa bechamel, papas fritas, tomate y repollo, jugo de guayaba con leche					
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.	N.O
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.	N.O
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.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	NO
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		90 %

Observaciones

se cumple con el menu del dia.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
merj laverde peña	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: merj laverde Peña	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 1118535473	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof de apoyo inter	Cargo:

150

2060

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para aprender Casanare · Casanare	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

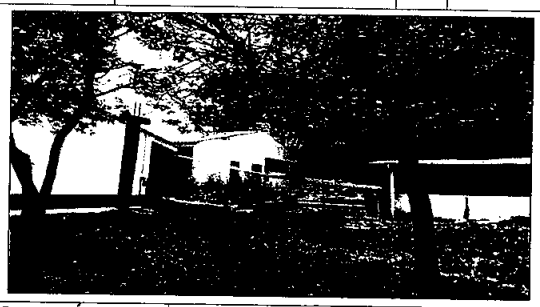
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	SAN JUAN DE COFRADIA	**FECHA DE VISITA**	04/10/2022	**HORA INICIO:**	10:50 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**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

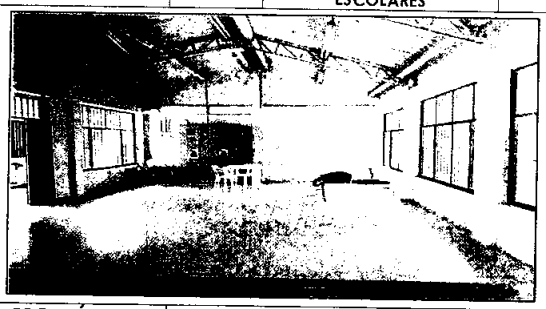


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislada de focas 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

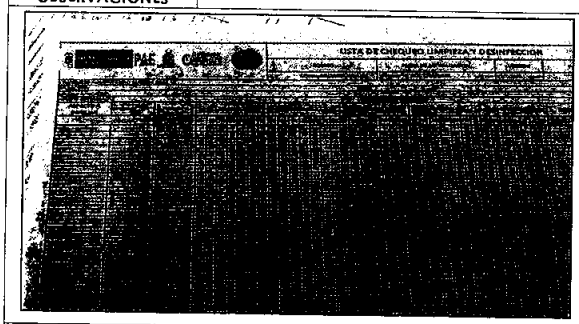


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

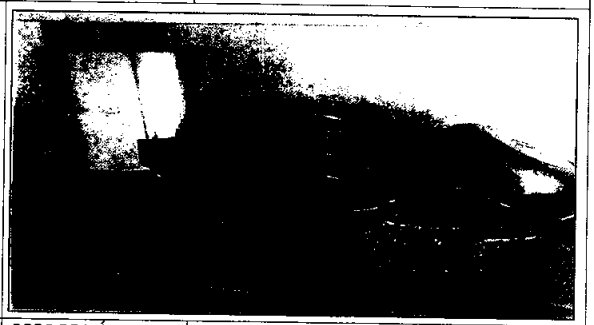


FOTOGRAFÍA No. 3

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condicianes higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registras son diligenciadas correctamente y se realizan de manera apartuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



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

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

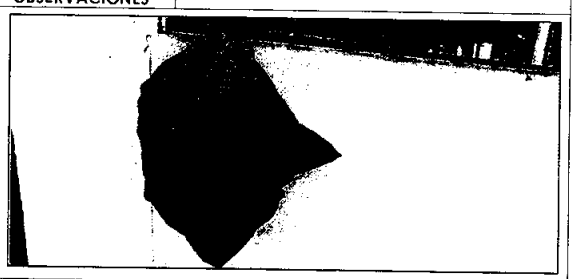
OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Existe al interiar del servicia de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recalección de residuos sálidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No hay canecas para el depásita de residuas.		

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

1509

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

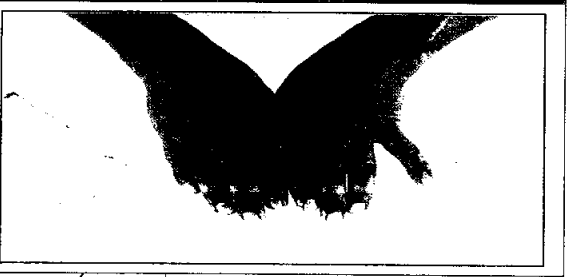


FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénica 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	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

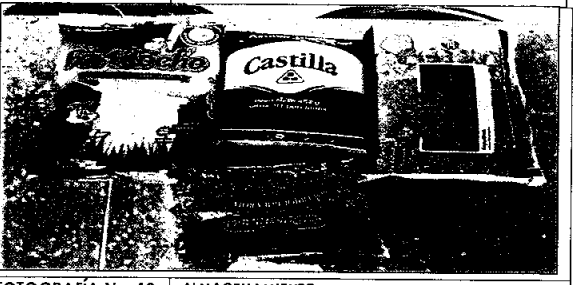


FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 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

1067

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 03-08-2022 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 SERVICID 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:	04 10 2022		Institucion educativa:	Salvador Camacho Roldan	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Tamuria
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	24	
		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: _____	N.O
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.	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/Sep/2022	1

1511

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	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		
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.	N.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:	87,09 %

15191

2064

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2023 Vo. 1

Observaciones

En visita tecnica se observa que la sede educativa no cuenta con canecas para los residuos, no tienen papeleria para kardex y no tienen protocolo para la disposicion de aceite.

La manipuladora diligencia formatos y tiene el restaurante limpio y con buena higiene.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	Anlly lorena Arevalos	
Nombre: NINFA PARRA	Nombre: Anlly lorena Arevalos	Nombre:
Documento: 1116 690 141	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof de apoyo inter.	Cargo:

1513

2069

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIDS 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 TERRITDRIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	Nunchia.
Fecha de la visita:	0 4 1 0 2 0 2 2		Institución educativa:	Salvador Camacho Roldan	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Tamuria	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	24	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Espaqueti con cubos de pollo en salsa bechamel, papas fritas, tomate y repollo, jugo de guayaba con leche.				
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.	N.O
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.	N.O
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.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	90 %

Observaciones

Se cumple con el menu estipulado en el ciclo de menú.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
NINFA SAIR PARRA	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: NINFA PARRA O	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 1116 690 141	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo	Cargo:

134

2066

La educación es de todos · Mineducación · Aprender · Casanare · Casanare	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

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

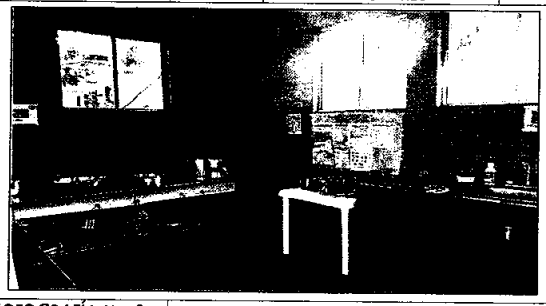
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	TAMURIA	**FECHA DE VISITA**	04/10/2022		**HORA INICIO:**	10:50 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**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.

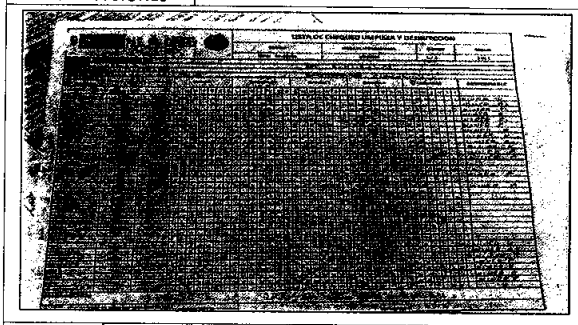
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalacianes están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de praducción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticas y otras.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3

Ítem No 6: Todos las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas candicianes higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros san diligenciadas correctamente y se realizan de manera apartuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No 9: Las equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada usa y san de materiales resistentes al usa y a la carrasión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 11: No se evidencia indicia a presencia de plagas y las áreas cuentan can barreras que minimicen el ingresa de vectares.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No hay canecas para el depósito de residuos.		

1515

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénica sanitaria, hermética y se encuentra en constonte circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 8	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

2068

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vs. 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:	OROCUE
Fecha de la visita:	04 10 2022		Institucion educativa:		J.E. EL ALGARROBO
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	BASE DEL TRAPICHE
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 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.	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	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.	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
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: 2/10/2022	1

1517

2069

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		
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:	67.85 %

1548

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

2070

Observaciones

- Se observan espacios (aberturas) entre las paredes y techo del área de preparación y almacenamiento sin barrera.
- El servicio sanitario no es exclusivo del personal.
- No aplican protocolos para la limpieza y desinfección; no tienen Plan de Saneamiento básico.
- No se realiza control de fumigación.
- No cuentan con recipientes para la recolección de Residuos sólidos
- No se llevan controles del manejo y disposición del aceite vegetal usado, no tienen registro de primeros en vencer, primero en salir.
- No hay área específica para producto no conforme.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catalina Marquez	Nombre: Deiver Munoz	Nombre: Nikol Vargas
Documento: 1123554961 2	Documento: 1063874401	Documento: 1052579484
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Prof Apoyo Consorcio	Cargo: Prof Apoyo

1 519

2079

La educación es de todos Mineducación	Casanare Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vo: 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 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	I.E. EL ALGARROBO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )**	
						RURAL (X)	
SEDE	BRISAS DEL MAREMARE	**FECHA DE VISITA**	04-10-22		**HORA INICIO:**	8:20 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	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

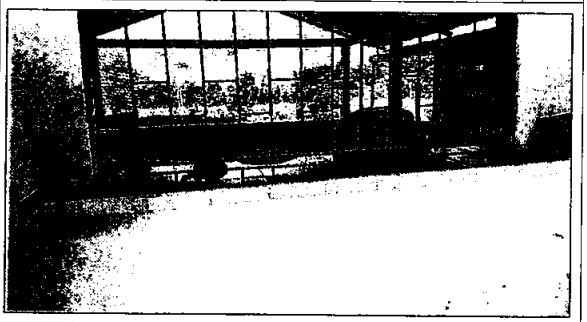


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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 ventanas en área de preparación y almacenamiento sin protección, lo cual facilita el ingresa de plagas.



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 a presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectares.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa ventanas en área de preparación y almacenamiento sin pratección, lo cual facilita el ingreso de plaga, y no se realiza cantral de estas.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

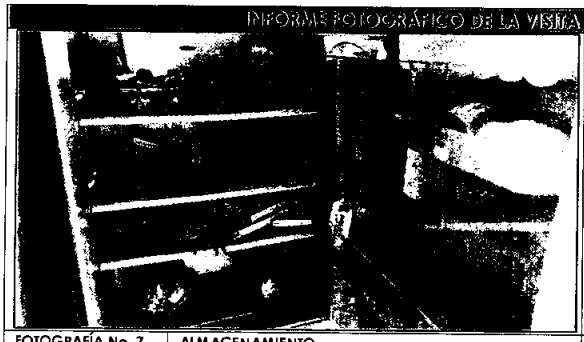
Ítem No 29: Se almacenan las productas de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizanda el riesgo de cantaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1520

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan lo productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuadas minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

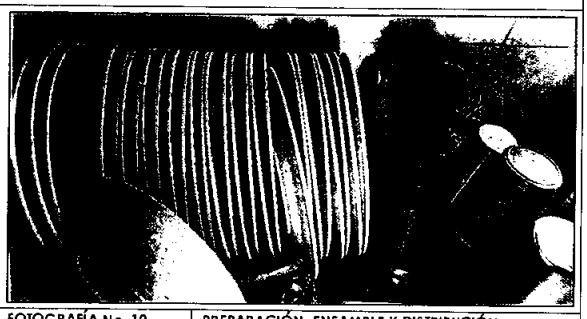


FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 41. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a las equipas que aplica, según lo establecida 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. 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:

2073

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 Vs. 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:	OROCUE
Fecha de la visita:	04 10 2022		Institucion educativa:	I.E. EL ALGARROBO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	EL ALGARROBO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 389	SERVICIO 366
		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.	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
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: 1/10/2022	1

1522

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

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.	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.	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:	78,57 %

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 Vs. 1

Observaciones

De acuerdo a la visita técnica realizada en cuanto a las condiciones de operación se dejan las siguientes observaciones:

- Se observa corrosión en puertas y ventanas.
- No se cuenta con Protocolos para la limpieza.
- No se esta realizando control de plagas
- No cuenta con protocolos para la disposición y manejo del aceite vegetal usado.
- No se lleva control de primero en ingresar, primero en salir.
- Licuadora, nevera y olla a presión requieren de mantenimiento.
- Reforzar capacitación en cuanto a limpieza y desinfección, y almacenamiento de materias primas.

La educación es de todos — Ministerio de Educación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yadira	Nombre: Nelson Vargas	Nombre:
Documento: 33647033	Documento: 1985449[illegible]	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo	Cargo:

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 Ver 2

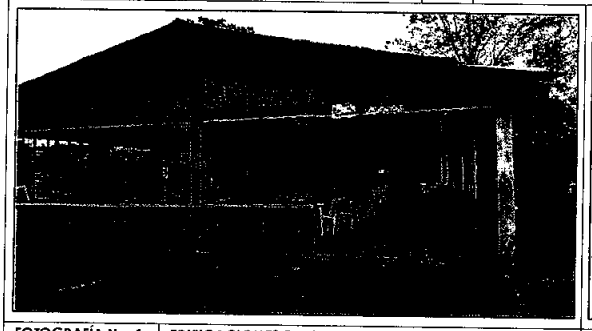
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	I.E. EL ALGARROBO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA	04-10-22	HORA INICIO:	1:50 PM		
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		HORA DE TERMINACIÓN	3:10 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		

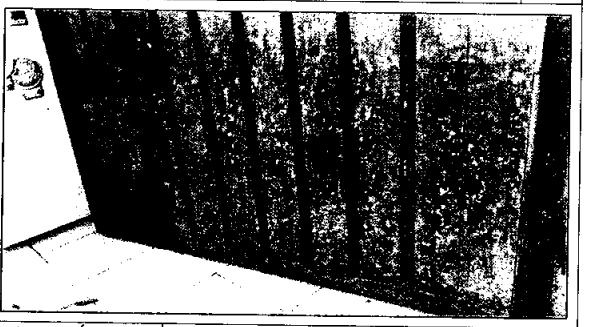


FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTLACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislada de focas de insalubridad. Sus accesos y alrededares se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estada de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

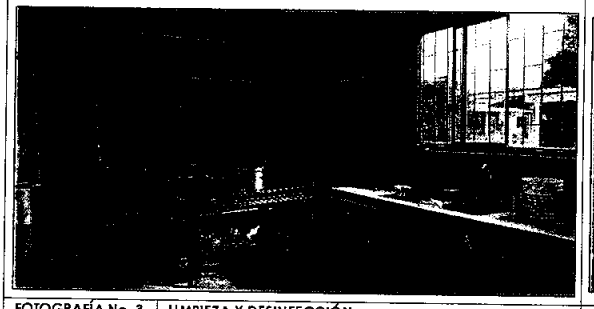


FOTOGRAFÍA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTLACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se observa marcas de las ventanas y puertas con carrasián.



FOTOGRAFÍA No. 3 | LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicia se encuentran en adecuadas candicianes higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registras 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 indicia a presencia de plagas y las áreas cuentan can barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Ventanas y aberturas can barreras.



FOTOGRAFÍA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta can la datación completa, limpia, en buen estado y hace usa adecuada de la misma de acuerdo a la establecido en la narmatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | ALMACENAMIENTO

Ítem No 29: Se almacenan las productos de acuerdo can las características de las mismas, en sitios adecuados minimizando el riesga de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan la productos de acuerdo con las caracteristicas de las mismas, en sitias adecuados minimizanda el riesgo de cantaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

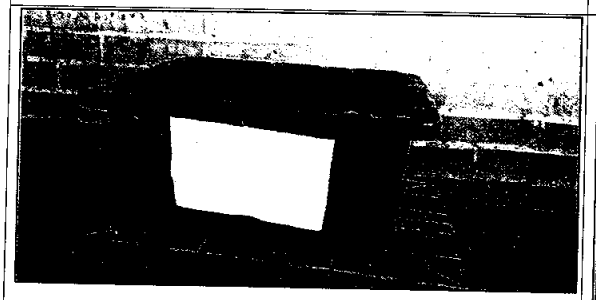


FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 32: El ratulada y etiquetada del empaque primario de las alimentas cumple con la estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás narmatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

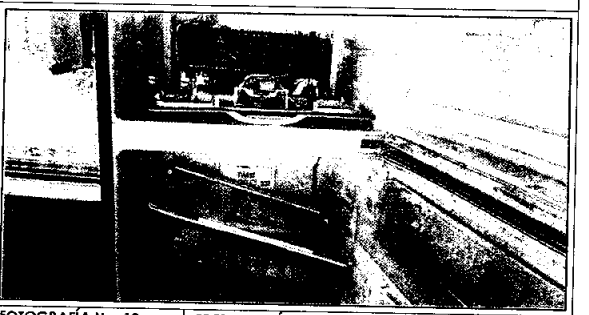


FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a las equipos que aplica, según lo establecida en las manuales del fabriconte y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la fotolidad de equipos y utensilias dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa nevera, licuadara industriol y ollo a presión sin funcionamienta.

2078

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

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:	OROCUE
Fecha de la visita:	04 10 2022	Institucion educativa:	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022	Sede:	SAN IGNACIO DE CUMACO

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:
		X	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.	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	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.	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
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: 30/09/2022	1

1527

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.	0
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	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		
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	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:	60,12 %

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

Observaciones

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede San Ignacio de centro se dejan las siguientes observaciones.

- Se observa ventanas y puertas sin barrera.
- El servicio sanitario no es exclusivo del personal manipulador.
- No se realiza control de plagas.
- No cuenta con recipientes. ni area para la recolección y disposición de residuos solidos.
- No cuenta con protocolos para la disposición y manejo de aceite vegetal usado.
- No cuenta con sistema electrico. en funcionamiento.
- El fruver se almacena a temperatura ambiente.
- No hay un area especifica para el producto no conforme.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ana Rocio Guzman	Nombre: Jurley Mercado	Nombre: Nilda Vargas
Documento: 1096197493	Documento: 46387407	Documento: 1051314484
Cargo: Manipulador	Cargo: Dir Apoyo consejo D.	Cargo: Prof Apoyo

2087

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

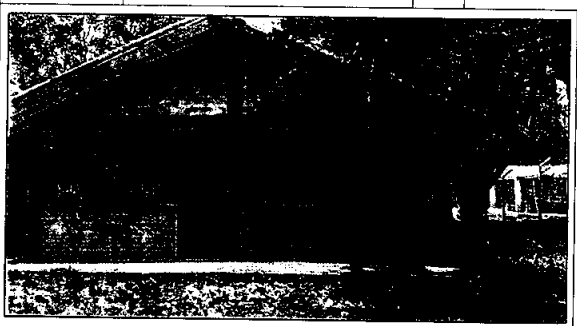
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN IGNACIO DE CUMACO	**FECHA DE VISITA**	04-10-22		**HORA INICIO:**	10:35 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:50 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**		

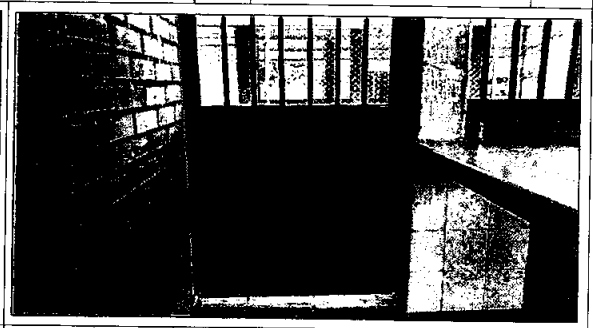


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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:

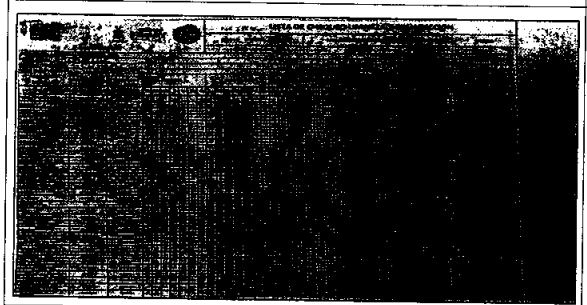


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 2: Las instalacianes están diseñadas y construidas para proteger las ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas. animales domésticas y otros.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa ventanas y puertas sin barreras.

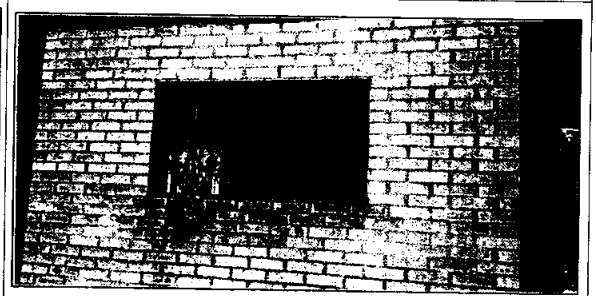


FOTOGRAFÍA No. 3 | **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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 aportuna.

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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se observa ventanas y puertas sin barrera protección.

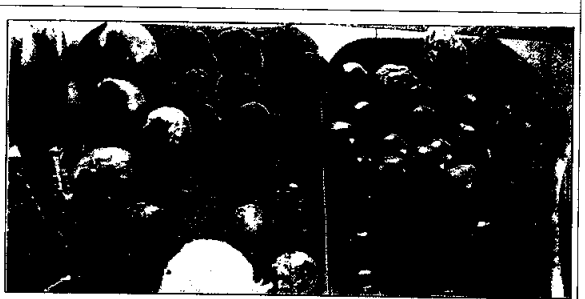


FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: Se almacenan la productos de acuerdo can las características de las mismas, en sitias adecuadas minimizanda el riesga de cantaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El fruver se almacena a temperatura ambiente sobre el mesón del área del comedar.

La educación es de todos · Mineducación	Casanare · 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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO			FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 30: Se almacenan la productas de acuerda con las caracteristicas de las mismas, en sitios adecuadas minimizanda el riesga de cantaminación.				**Ítem No. 44**: Se dispane del menaje suficiente para cada madalidad, de acuerda al número de racianes y se encuentra en buen estada			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			

2083

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 Vs. 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:	Nunchía
Fecha de la visita:	05102022		Institucion educativa:	I.E. Salvador Camacho Roldan	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	C.E. La Libertad
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	37	
		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..	N.O
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: _____	N.O
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.	N.O
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

1532

2084

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

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.	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.	0
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		
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.	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	0
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:	79,31 %

1533

2085

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

Observaciones

Se realizo visita de la Sede La libertad donde se evidencio los siguientes observaciones:

- No Cuentan Con recipientes para residuos Solidos, Señalizar area temporal residuos
- No Cuentan Con Sanitarios exclusivos para personal manipulador
- No Cuentan Con Plan de Saneamiento basico
- No hay Control de primero Vencido, primero Salida
- No se evidencia Control de temperaturas.
- No Cumplen Con Protocolos para el manejo de aceite Vegetal Usado.
- Licuadora Se encuentra en mal estado "realizar mantenimiento".
- Falta extintor, Botiquin de primeros auxilios.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Hayerly Alteiz	Nombre: Yuly Alexandra Rueda Chaparro	Nombre:
Documento: 1115691059	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

1524

2036

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
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:	Nunchía
Fecha de la visita:	05/10/2022		Institución educativa:		I.E. Salvador Camacho Roldan
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:		C.E. La libertad
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		37
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripcion del menú:	Carne asada, Arroz con zanahoria y habichuela, Papa en chupe, Pepino y zanahoria, Jugo de piña, 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.	N.O
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.O
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.	N.O
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.	N.O
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.	NO
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		100 %

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Mayerly Alfaro	Nombre: Yury Alexandra Poveda Chaparro	Nombre:
Documento: 1115691059	Documento: 1.006.440.116	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

1535

La educación es de todos · Mineducación · Aún los Aprender · Casanare · Casanare	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

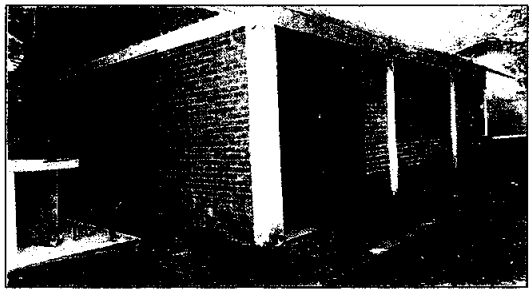
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA LIBERTAD	**FECHA DE VISITA**	05/10/2022		**HORA INICIO:**	8.30 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**			**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 ingresa de plagas, animales domésticas y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Abertura bajo la puerta principal sin protección.		



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.

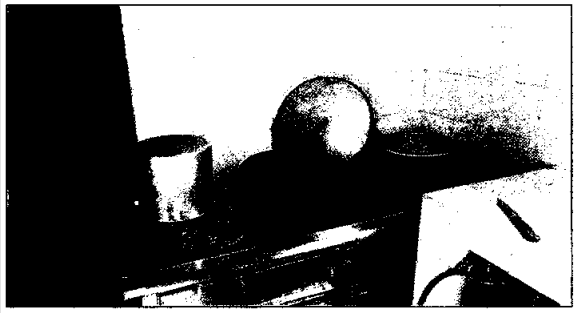
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Algunos ventanas del comedar escalar sin protección.		



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 diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

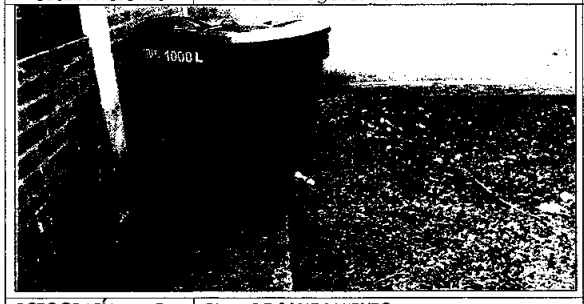
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No realizan registros de control		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertas, pocillas, bandejas, tablas de picar, cuchillas, entre otras) y los registros son diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No realizan registros 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 sanitaria, hermética y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender Casanare · Casanare	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

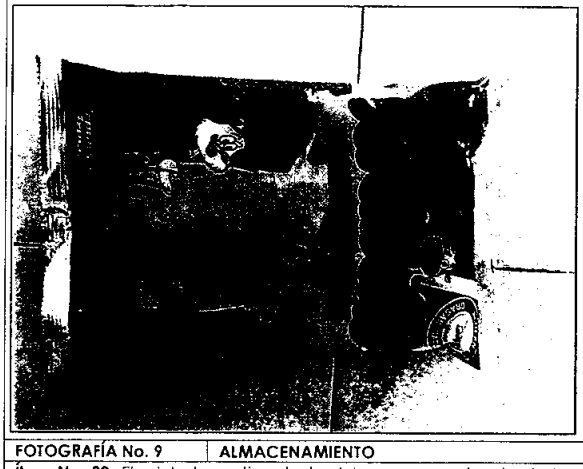
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

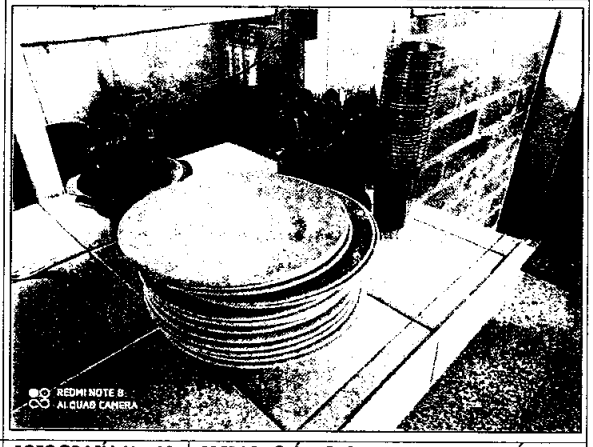
OBSERVACIONES		OBSERVACIONES	





FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR	FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuada de la misma de acuerda a lo establecido en la normatividad vigente.		**Ítem No. 31.** Las alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abambamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otra aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
CUMPLE		NO CUMPLE	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 ratulado 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.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numera de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X NO CUMPLE	CUMPLE	x NO CUMPLE
OBSERVACIONES		OBSERVACIONES	

2089

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:	Nunchía
Fecha de la visita:	05 10 2022		Institucion educativa:	I.E. Salvador Camacho Roldan	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	C.E. Nueva Apagüito
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	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..	N.O
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: _____	N.O
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.	N.O
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 Septiembre 2022.	1

158

2090

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

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.	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.	0
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		
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	0
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 %

15351

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

Observaciones

Se realizo visita en la Sede Nuevo Magüito donde se pudo evidenciar, las siguientes observaciones:

- Ventana presenta abertura, Se encuentra protegida con Carton
- No Cuentan Con Plan de Saneamiento Basico
- No Se realiza Control de primero Vencido, primero salir.
- No Cuentan Con Servicios Sanitarios exclusivos para personal manipulador
- No cuentan con protocolos para el manejo de aceite vegetal usado.
- No cuentan Con Control de temperaturas.
- No Cuentan letreros de material Sanitario
- Sifon en mal estado presenta goteo.

La educación es de todos — MinEducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nidia Alvarez C.	Yuli Alexandra Rueda Chaparro.	
Nombre: Nidia Alvarez	Nombre: Yuli Alexandra Rueda Chaparro	Nombre:
Documento: 1118532949	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2092

Alimentos para Aprender Casanare — 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:	Nunchía
Fecha de la visita:	05/10/2022	Institución educativa:	I.E. Salvador Camacho Roldan
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Sede edicativa:	C.E. Nueva Magüito
Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzo: X	No de servicios: 30

Información de las raciones entregadas

Descripcion del menú:	Carne asada, arroz con zanahoria y habichuela, papa en chupe pepino y zanahoria, jugo de piña, 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.	N.O
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.O
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.O
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	100% -%

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nidia Alvarez Salazar		
Nombre: Nidia Alvarez	Nombre: Ivon Alexandra Poveda Chaparro	Nombre:
Documento: 1118532949	Documento: 1.006.440.116	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

1541

La educación es de todos	Aprender Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-ATIF-05 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

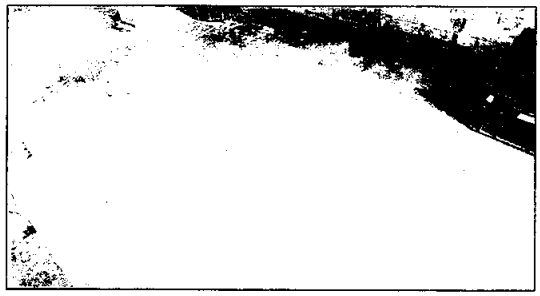
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	NUEVO MAGUITO	**FECHA DE VISITA**	05/10/2022	**HORA INICIO:**	10:30AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:20 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	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 las ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y otras.

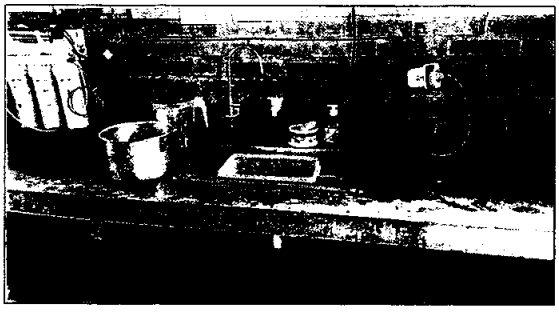
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Abertura baja la puerta principal sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger las ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y otros.

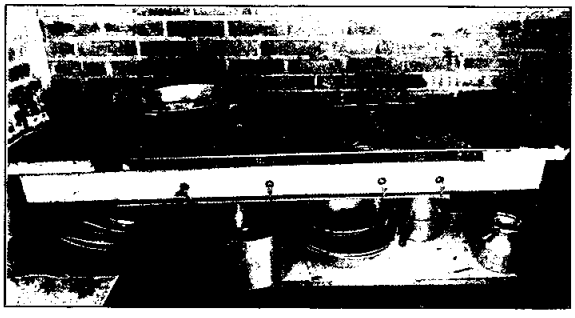
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Algunas ventanas del comedor escolar sin protección.		



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 las registros son diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No 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 (platas, vasos, cubiertas, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

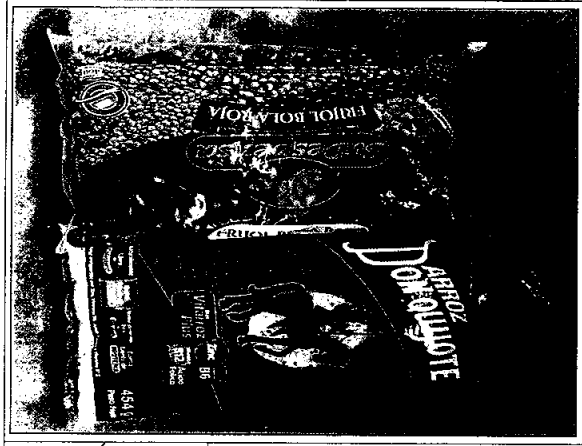
INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

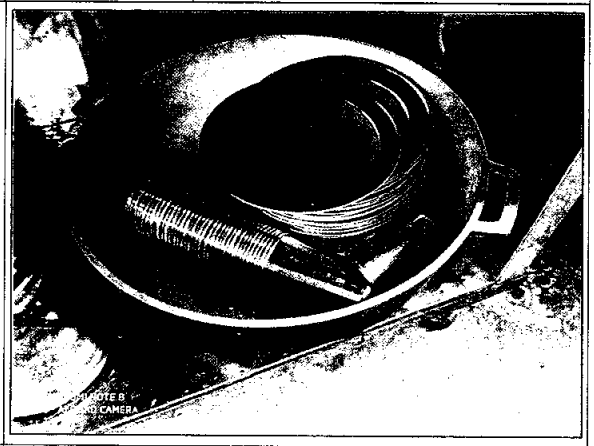
OBSERVACIONES		OBSERVACIONES	





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, abambamiento, 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	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 estipulada en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No. 32.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X NO CUMPLE	CUMPLE	X NO CUMPLE
OBSERVACIONES		OBSERVACIONES	

2095

Alimentos que 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

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:	Nunchía
Fecha de la visita:	05102022		Institucion educativa:	I.E Salvador Camacho Roda l	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	C.E. El Pedregal
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	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.	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	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..	N.O
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: _____	N.O
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.	N.O
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: 02 Octubre 2022.	1

1544

2096

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

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	N.O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	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.	N.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:	85,71 %

1515

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

Observaciones

Se realizo visita a la Sede El Pedregal donde se evidencio las siguientes observaciones:

- Puertas que conectan al area de proceso Presentan aberturas
- No cuentan con recipientes para recolección de residuos, señalizar area. Temporal.
- No cuentan con el Plan de Saneamiento Basico.
- Personal manipulador no cuentan con Servicios Sanitarios exclusivos.
- No llevan Control de aceite Vegetal usado.
- No llevan Control de primero Vencer, primero Salida.
- No llevan control de temperaturas
- Hace falta extintor, Botiquin de primeros auxilios

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Ana Maldonado	Yuly Pineda.	
Nombre: Ana Relbi Maldonado	Nombre: Yuly Alexandra Pineda Chaparro	Nombre:
Documento: 1.006.405.241	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2098

Alimentos Aprender Casanare / 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:	Nunchía
Fecha de la visita:	0 5 1 0 2 0 2 2		Institución educativa:	I.E. Salvador Camacho Roldan	
Operador:	CONSORCID ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	C.E El Piedregal	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	18	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menu:	Carne asada, Arroz con zanahoria y habichuela, papa en chupe Pepino y zanahoria, jugo en piña, 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.	N.O
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.O
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.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		100 %

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Ana Maldonado		
Nombre: Ana Belbi Maldonado	Nombre: Yury Alexandra Rueda Arciniegas	Nombre:
Documento: 1.006.405.244	Documento: 1.006.440-116	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

1547

2099

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	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

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	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PEDREGAL	**FECHA DE VISITA**	05/10/2022		**HORA INICIO:**	12:00 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:00 PM	

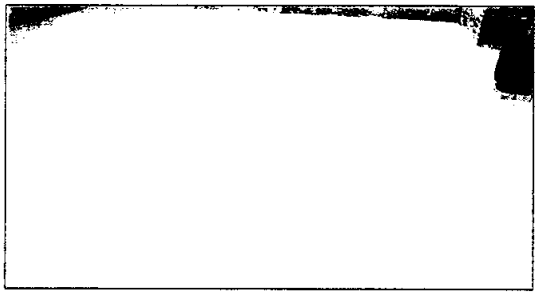
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para prateger las ambientes de praducción de cantaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Abertura baja la puerta principal sin pratección.		



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Algunas ventanas del comedar escalar 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 diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

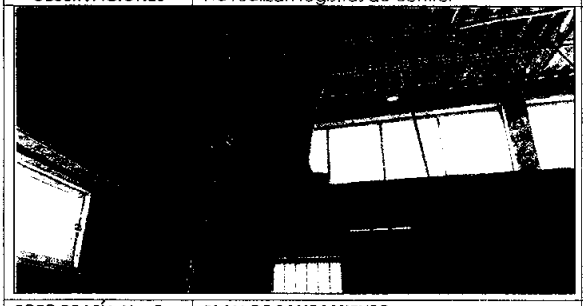
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No realizan registros de control		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

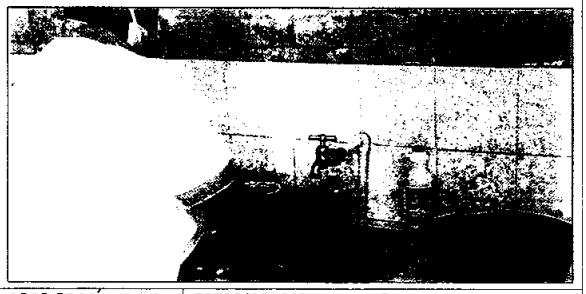
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No realizan registros de control		



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua patable y se encuentra canstruida de material higiénico sanitaria, hermética y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

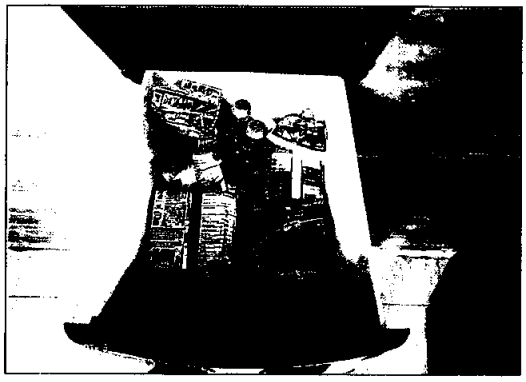
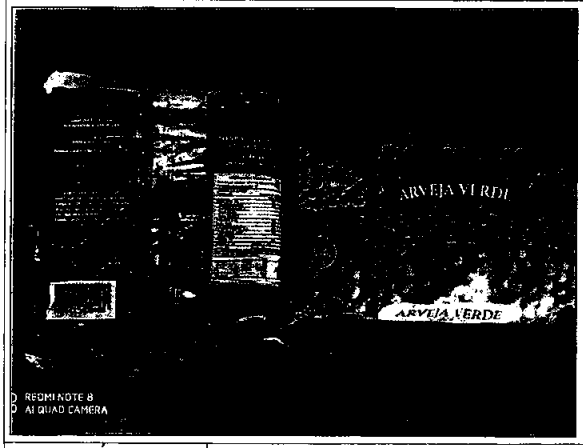
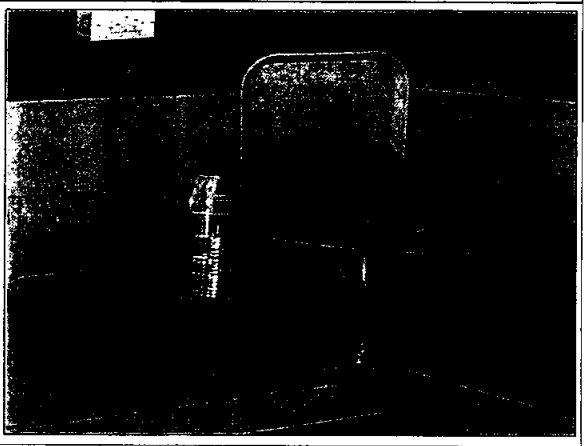
Ítem No. 20. El personal manipuladar no presenta afeccianes de la piel o enfermedades infectacontagiosas.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

1548

2100

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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 la estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	**Ítem No. 32.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.
CUMPLE: X NO CUMPLE: —	CUMPLE: X NO CUMPLE: —
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:

2102

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vs. 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:	05102022		Institucion educativa:	I.E. SAN JOSE DE LA POYATA.	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAN JOSE DE LA POYATA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	45	
		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.	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.	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
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.	0
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: 01/10/2022	1

1550

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

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.	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.	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.	O

2404

	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

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:	67.74 %

Observaciones

INSTALACIONES PERMITEN EL INGRESO DE PLAGAS; PAREDES PRESENTAN DESPRENDIMIENTO DE PINTURA, ANGEO EN VENTANA DE SERVIDO SE EVIDENCIA SUCIO Y EN MAL ESTADO; NO HAY PLAN DESINFAMIENTO NO CUENTAN CON; PROGRAMA DE CAPACITACIÓN; PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS; NO HAY PROTOCOLOS DE ACEITE VEGETAL USADO NO LLEVAN KARDEX; MATERIA PRIMA SIN ROTULADO EN ALMACENAMIENTO; NO HAY SOPORTES DE CONTROL DE PLAGAS; BOMBILLOS EN ALMACENAMIENTO NO HAY; CONGELADOR DAÑADO. NO CUENTAN CON SUFICIENTES MENAJE.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Coraida Marcos Rangel	Eucludes Ortega	
Nombre: Coraida Marcos Rangel	Nombre: Eucludes A Ortega	Nombre:
Documento: 1098678630	Documento: 1.110.487.716	Documento:
Cargo: ECONOMA	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo:

1552

2405

Alimentos Aprender 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:	MANI
Fecha de la visita:	05/10/2022		Institución educativa:	I.E. SAN JOSE DE LA POYATA.	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	SAN JOSE DE LA POYATA.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	45.	
		X			
Información de las raciones entregadas					
Oescripción del menú:	PECHUGA CON ARVEJAS Y SALSA BLANCA; ARROZ CON FIDEOS; PLATANO EN LECHE; ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA; JUGO TOMATE ARBOL.				
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.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	100 %

Observaciones

NO SE EVALUO GRAMAJE EN SERV.100.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Cecilia Marcela Rangel	EUCLIDES ORTEGA.	
Nombre: Cecilia Marcela Rangel	Nombre: EUCLIDES ORTEGA.	Nombre:
Documento: 1.098678630	Documento: 1110.487.716	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo:

1553

2106

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

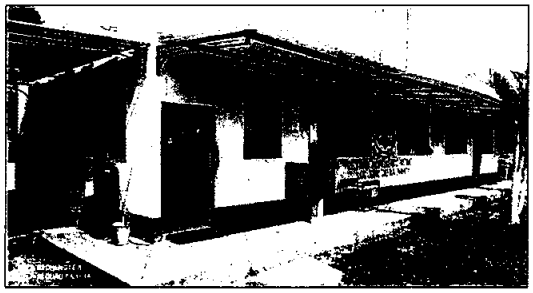
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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	I.E. SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	I.E. SAN JOSE DE LA POYATA	FECHA DE VISITA	05-10- 2022		HORA INICIO:	12:35 PM	
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			HORA DE TERMINACIÓN	04:00 PM	

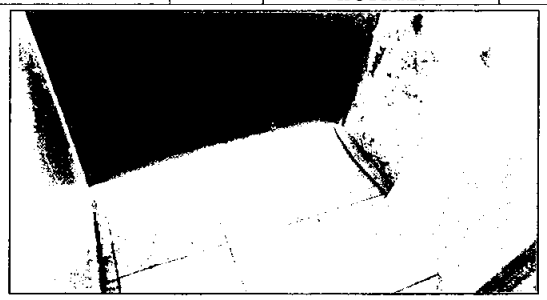
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			R.E RESIDENCIAS ESCOLARES	



FOTOGRAFÍA No. 1	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

Ítem No. 1. El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpias, 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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Aberturas sin protección bajo la puerta.		



FOTOGRAFÍA No. 3	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

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	Pared presenta desprendimiento de pintura.		



FOTOGRAFÍA No. 4	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 las registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

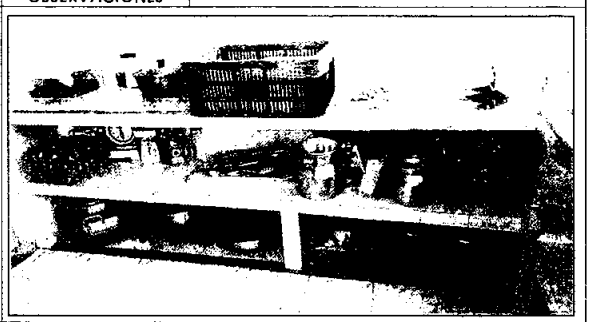
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

154



FOTOGRAFÍA No. 07	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 08	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace usa adecuado de la misma de acuerdo a lo establecida en la narmatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 09	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 10	44. PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No. 39. Los tiempos de expasición de los alimentas se encuentran dentro de lo establecida en la normatividad vigente y no generan posibles riesgas de cantaminación. Adicionalmente, los procesos de descangelación requeridas se realizan de tarma contralada para evitar el desarrollo de microorganismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Supervisora del operador capacitando en gramaje a la manipuladara.

2708

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 Vs. 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:	05/10/2022		Institucion educativa:	Puerto Colombia	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Puerto. Colombia
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	164	
		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: _____	N.O
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: 24/09/2022	1

1555

2709

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

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.	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		
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.	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.	NO
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:	83,33 %

1557

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 1

Observaciones

En visita tecnica a la sede educativa se observan ventanas sin protección, no tienen papeleria para llenar el Kardex y no tienen protocolo para la disposición de aceite vegetal.

La educación es de todos — MinEducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Maritza Castillo R.	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Maritza Castillo	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 68292.064	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof de apoyo inter.	Cargo:

2117

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTDS ALIMENTARIDS 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:	Hato corozal
Fecha de la visita:	05/10/2022		Institución educativa:		Puerto Colombia
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:		Puerto Colombia.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		164
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne en goulash, arroz con zanahoria y habichuela, papa en chupe, pepino y zanahoria, jugo de piña 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

	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.	NO
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	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	84,61 %

Observaciones

El menu se cumple con lo establecido en el ciclo de menú, solo se hizo un cambio en la preparación de la proteina, era carne asada y entregaron carne en goulash.

El agua salio con olor a gasolina y sabe a gasolina son 150 paquetes de agua de 200 ml.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Maritza Castillo R	Anlly lorena Arévalo	
Nombre: Maritza Castillo	Nombre: Anlly lorena Arévalo	Nombre:
Documento: 68292064	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof de apoyo inter.	Cargo:

1559

2-112

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

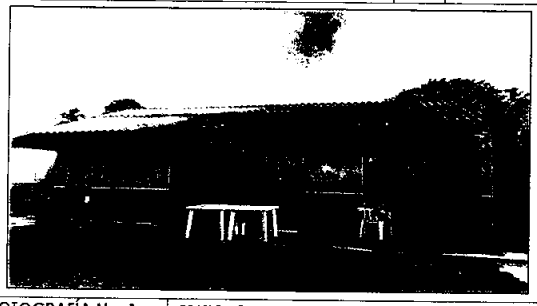
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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	PUERTO COLOMBIA	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )**	
						RURAL (X)	
SEDE	PUERTO COLOMBIA	**FECHA DE VISITA**	05/10/2022		**HORA INICIO:**	012:30 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	02:00 PM	

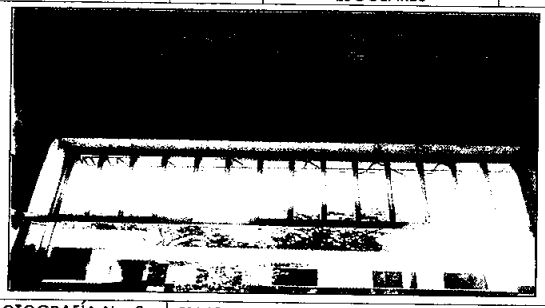
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**				**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



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

Item No 1: El servicio de alimentación está aislada 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..

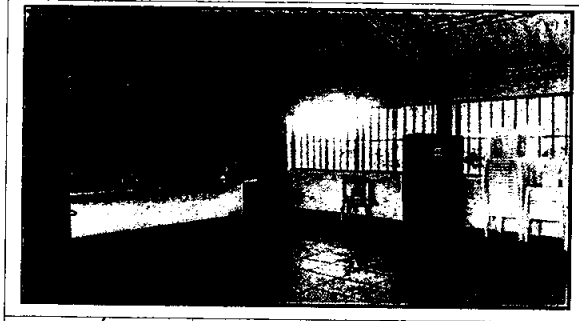
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

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

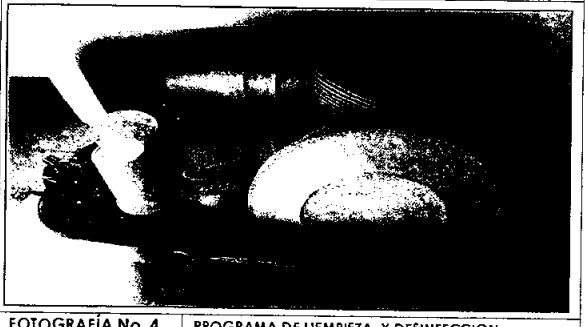
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventana sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 3

Item No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condicianes higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y las registras son diligenciados correctamente y se realizan de manera apartuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Item No 9: Las equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrasión.

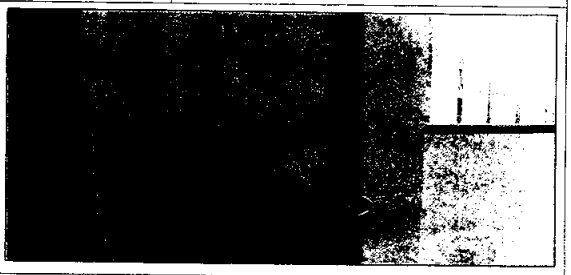
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Item 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	Ventana sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Item 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			

1350

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 18 Dispanen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénica sanitario, hermética y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 20: El personal manipuladar no presenta afeccianes de la piel o enfermedades infectacantagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem 21: Cuenta can la datacián completa, limpia, en buen estada y hace usa adecuado de la misma de acuerda a la establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 32: El ratulada y etiquetado del empaque primaria de los alimentas cumple can la estipulada en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2174

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

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:	05 10 2022	Institucion educativa:		Puerto Colombia	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Puerto Colombia.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	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.	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: _____	N.O
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: 03109122022	1

1562

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

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		
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.	N.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%

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

Observaciones

En visita tecnica a la sede educativa se observa que no tiene protocolo para la disposición de aceite vegetal; no tiene papeleria para llenar kardex y para producto no conforme

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Sandra Solorzano	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Sandra Solorzano	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 47.439.164	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof-de apoyo inter.	Cargo:

2177

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITID	FO-AT-VRPS-02 15-09-2022 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:	Hato corozal
Fecha de la visita:	05/10/2022		Institución educativa:	Puerto Colombia	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Puerto Colombia	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzo:	No de servicios:	46	
Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:	Pollo apanado, arroz con leche, yuca sudada, tomate y pepino, jugo de piña.				
Intercambios	Alimento:	Jugo de piña por jugo de maracuya.			
	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.	N.O
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 caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
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

- El menu cumple, el cambio de el jugo se hizo por que la maracuya estaba muy madura.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Yaneth solorzano	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Yaneth solorzano	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 47.439.164	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof. de apoyo inter.	Cargo:

1565

La educación es de todos · Aprender Casanare · Casanare	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

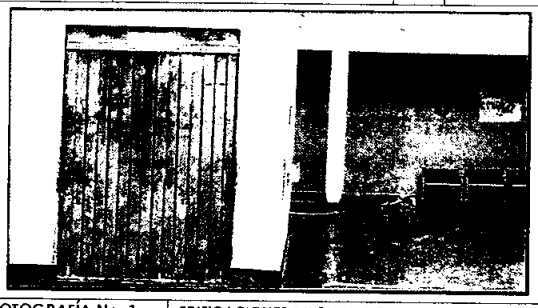
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	PUERTO COLOMBIA	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PUESTO COLOMBIA	**FECHA DE VISITA**	05/10/2022		**HORA INICIO:**	04:30 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	06:00 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 EDIFICACIONES E INSTALACIDNES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

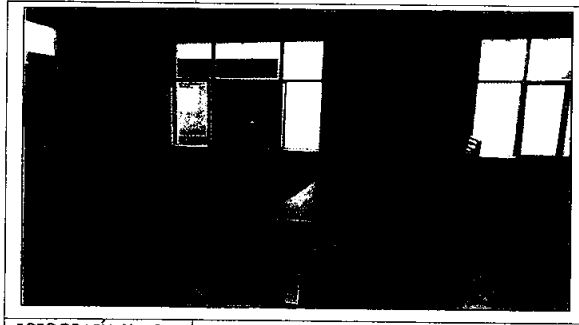


FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIDNES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3

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 PROGRAMA DE LIEMPIEZA 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



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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construida 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	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

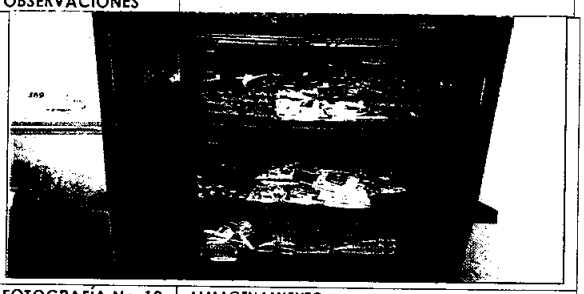
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem 21: Cuenta con la datación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a la establecida en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2720

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

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 MATRICULADDS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	05 10 2022		Institucion educativa:	Carlos Lleras Restrepo	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Principal- Matano
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	38	
		Y			

	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 acumulàción 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
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: 3 oct 2022	1

1565

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Ve. 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.	0
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		
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:	82,35%

2722

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

Observaciones

En visita tecnica de control se observa lo siguiente; En la sede principal- internado.

NO se evidencia soporte de fumigación, ni información de los productos utilizados.

- Faltan canecas para los residuos en la cocina.

- NO se realizan registros de temperatura

La educación es de todos

Zonia

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Zonia Bracco.		
Nombre: Zonia Bracco	Nombre: Jose Montaño	Nombre:
Documento: 30.022.330.	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de Apoyo int	Cargo:

1570

2123

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
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

OBJETD DEL CONTRATD: 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:	25/10/2022		Institución educativa:	Carlos Lleras Restrepo	
Dperador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Principal	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo X	No de servicios:	38	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga, Huevo en tortilla, Arveja, Arroz Blanco, papa en chips, ensalada de Repollo y Zanahoria					
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.	N.O
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.O
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.O
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.O
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		90.9 %

Observaciones

En Verificacion en la Sede Principal del Carlos Lleras R. Residencia se observa cantidad de materia Prima.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Zonia Bracco		
Nombre: Zonia Bracco	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 30.022.330	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de Apoyo int.	Cargo:

1 57 1

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

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	CARLOS LLERAS RESTREPO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )**	
SEDE	PRINCIPAL - RESIDENCIA	**FECHA DE VISITA**	05- 10- 2022			**RURAL (X)**	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA INICIO:**		6:00 PM	
				HORA DE TERMINACIÓN		07:30 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

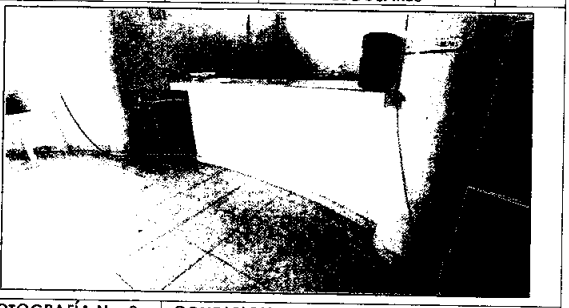


FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalacianes 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

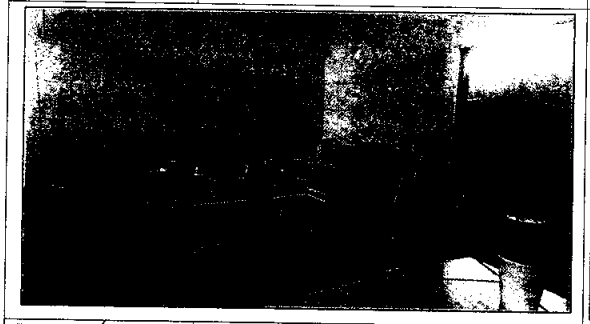


FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia 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

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

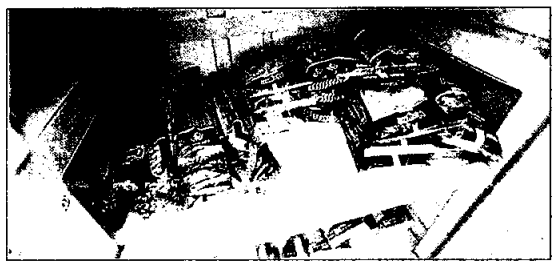
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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 establecida en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La manipuladora no cuenta con datación.		



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 las productos.

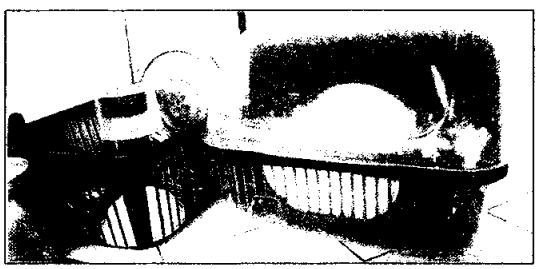
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con la 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. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2126

Alimentos Aprender · Gobernación de Casanare · Alcaldía 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:	TRINIDAD.
Fecha de la visita:	06102022		Institucion educativa:	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	301	
		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.	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.	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).	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.	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
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: 03/09/2022	1

594

2727

	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

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.	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.	0
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		
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.	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.	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.	0

1570

2128

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · La despensa Casanare · Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 05-08-2022 Vo. 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:	48.38 %

Observaciones

EN VISITA TECNICA DE CONDICIONES SE OBSERVO: EN LOS ALREDEDORES HAY MALEZAS ALTAS, HAY ABERTURAS POR LAS CUALES PUEDEN INGRESAR PLAGAS, SE OBSERVA PUERTAS OXIDADAS, EL SANITARIO ES USADO PARA ALMACENAR LOS CILINDROS DEL GAS, NO HAY PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, HAY ABERTURAS EN VENTANAS, NO HAY SOPORTES DE CONTROL DE PLAGAS; NO HAY PROTOCOLO DE MANEJO DE ACEITE VEGETAL USADO, SE EVIDENCIA AGUA, CARNE Y POLLO EN UN MISMO CONGELADOR; ZANAHORIA REMOLACHA SE EVIDENCIA EN MAL ESTADO DE CONSERVACION; NO HAY ROTULACION DE LAS MATERIAS PRIMAS Y NO HAY KARDEX NO HAY AREA DE PRODUCTOS NO CONFORME; LAS MANIPULADORAS PRESENTAN FALENCIAS EN: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EMPAQUES ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS; NO CUENTAN CON EL CICLO DE MENU APROVADO; NEVERA DAÑADA. NO HAY CUCHILLOS Y CUCHARONES.

6026791
NUTRICIONISTA PAE

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Nelcy Morales	Nombre: Evelides A. Ortega	Nombre: Maria E. Paez C.
Documento: 21249966	Documento: 1110497716.	Documento: 42 430 909
Cargo: Manipuladora	Cargo: PROF. APOYO	Cargo: Prof. Apoyo Supervision

1576

2729

Alimentos Aprender Casanare / 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:	TRINIDAD.
Fecha de la visita:	06/10/2022		Institución educativa:	I.E. BRISAS DEL PEL PANTO	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	301.	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	YUCA FRITA; ARROZ BLANCO; POLLO EN GOULASH Y JUGO DE TOMATE ARBOL.				
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.	NC.
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.O
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	N.C.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	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.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O.
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	42,85.%

Observaciones

NO DAN CUMPLIMIENTO A LOS CICLOS DEL MENU, DEBIAN PREPARAR PECHUGA ARVEJAS Y SALSA BLANCA; ARROZ CON FIDEO; PLATANO EN LECHE; ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA; JUGO DE TOMATE ARBOL.

NO CUENTAN CON CICLO DE MENUS APROVADOS.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: NILCY Katherine Nuñez	Nombre: Eudides A. Ortega	Nombre: Auxiliadora Q
Documento: 21249966	Documento: 1.110.487.716	Documento: 60269917
Cargo: Manipuladora.	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo: Nutricionista PAE

1577

2130

La educación es de todos · Mineducación · Alto los Aprender · Casanare · Casanare	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

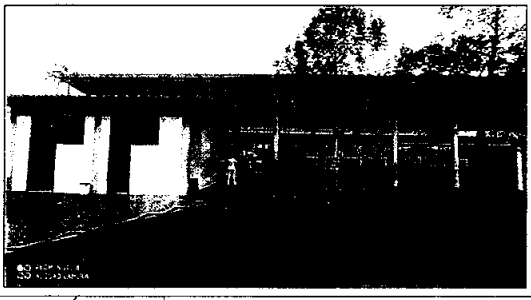
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	**FECHA DE VISITA**	06-10- 2022		**HORA INICIO:**	08:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:50 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. 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**

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

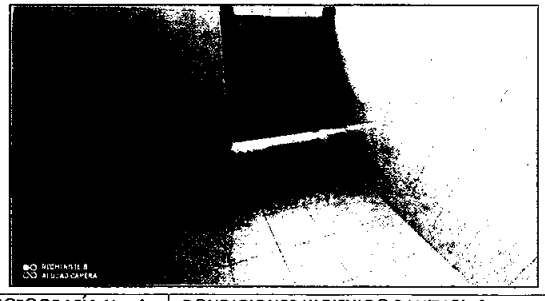
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Alrededores con malezas altas.		



FOTOGRAFÍA No. 3 | **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 domésticas y otros.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Puerta cuenta con ventanas sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **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		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Aberturas entre techo y pared.		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Baño es usado como bodega de almacenamiento de cilindros.		

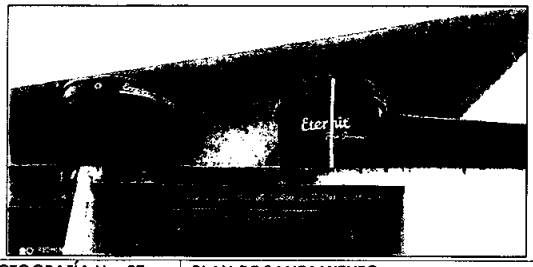


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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	Aberturas sin pratección.		

157



FOTOGRAFÍA No. 07	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 08	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 09	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 29. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Alimentos expuestos a contaminación cruzada.		



FOTOGRAFÍA No. 10	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		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Materias primas presentan daño.		



FOTOGRAFÍA No. 09	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		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Alimentos expuestos a contaminación cruzada.		



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			

2132

Alimentos Aprender · Gobierno 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:	TRINIDAD.
Fecha de la visita:	06 10 2022		Institucion educativa:	I.E. SANTA IRENE	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	I.E. SANTA IRENE.
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.	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	0
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N.O
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.	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
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: 16/09/2022.	1

1589

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Departamento Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-06-2022 Vo. 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		
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.	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

2734

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 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:	59,25 %

Observaciones

INSTALACIONES PERMITEN EL INGRESO DE PLAGAS; SANITARIO COMPARTIDO CON LOS INTERNOS; NO HAY PLAN DE SANEAMIENTO; PROGRAMA DE CAPACITACIÓN; PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS; NO HAY SOPORTES DE CONTROL DE PLAGAS; NO HAY RECIPIENTES EN PRODUCCIÓN; NO HAY PROTOCOLOS DE MANEJO DE ACEITE; NO ENTREGARON ZAPATOS A LA MANIPULADORA. NO HAY KARDEX NI ROTULACIÓN EN MATERIAS PRIMAS. SE EVIDENCIA FALENCIAS EN CAPACITACIÓN DE GRAMAJES EN LA MANIPULADORA.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Yorley Chaparro	Euclides Ortega	
Nombre: Yorley	Nombre: Euclides A Ortega	Nombre:
Documento: 47.426575	Documento: 1110489.716	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: PROF. APOYO	Cargo:

159

2135

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 35-09-21 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

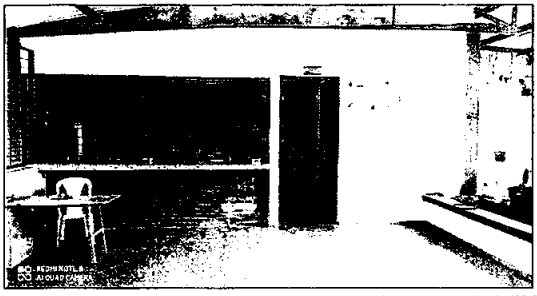
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. SANTA IRENE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	I.E SANTA IRENE	**FECHA DE VISITA**	06-10- 2022		**HORA INICIO:**	12:35 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	04:00 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 HIGIENICO SANITARIAS**

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**

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	Aberturas sin protección en ventanas.		



FOTOGRAFÍA No. 3 | **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.

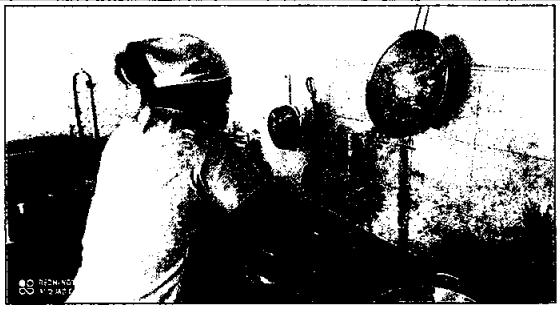
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Puerta cuenta sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalacianes están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticas y otras.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Aberturas entre techo y pared.		



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

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.

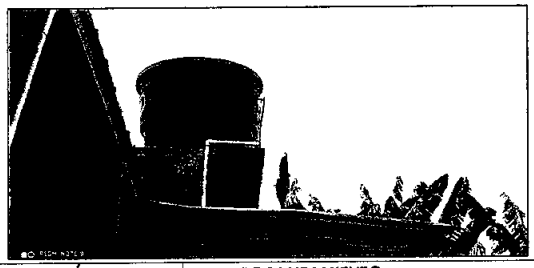
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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			



FOTOGRAFÍA No. 07	PLAN DE SANEAMIENTO

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.

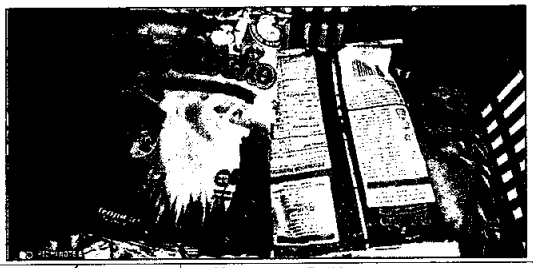
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 08	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 zapotos.		



FOTOGRAFÍA No. 09	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	44. 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			

2137

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

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:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	06102022		Institucion educativa:	Puerto Colombia.	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Santa Maria
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	8	
		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: _____	N.O
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: 29/09/2022.	1

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

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.	NO
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).	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	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		
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.	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.	N.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:	80,76. %

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

Observaciones

En visita tecnica a la sede educativa se observa:
- las ventanas no tienen angeo para evetar la entrada de plagas.
- No tiene papelera para kardex.
- la sede educativa no cuenta con energia electrica, entonces la materia prima esta guarda en la casa de un padre de familia.

- Se observa pre-alistamiento de materia prima para el menú número 4 que es el que corresponde segun el ciclo, la señora dice que, le llega la materia prima completa.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Diana Fernanda Niño	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Diana Fernanda	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 1-118650 5801	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof de apoyo inter.	Cargo:

La educación es de todos · Alimentación Alma Aprender Casanare Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol 2

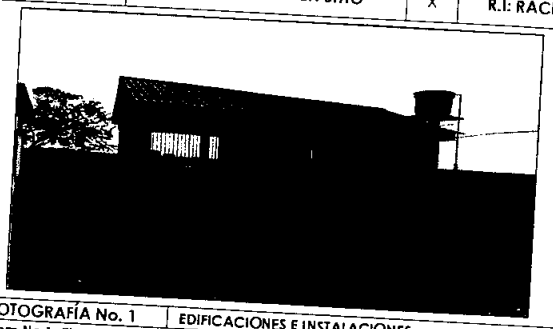
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	PUERTO COLOMBIA	ETC	DPTO DE CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO ( )	
SEDE	SANTA MARIA	FECHA DE VISITA	06/10/2022			RURAL (X)	
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		HORA INICIO:	08:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	09:30 AM		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X	
					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:

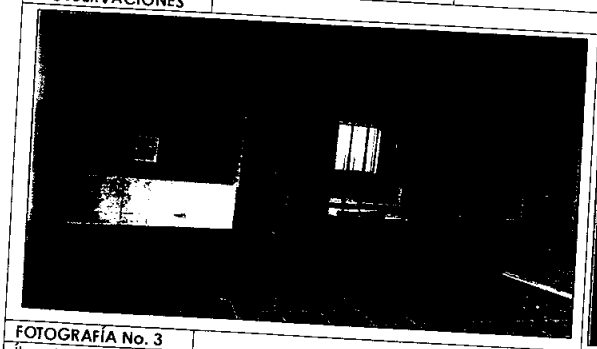


FOTOGRAFÍA No. 2 — EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger las ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y otras.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Ventanas sin protección.



FOTOGRAFÍA No. 3

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 apertuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

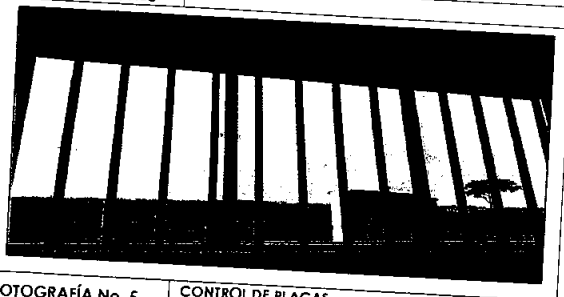


FOTOGRAFÍA No. 4 — PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5 — CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Ventanas sin protección.



FOTOGRAFÍA No. 6 — MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

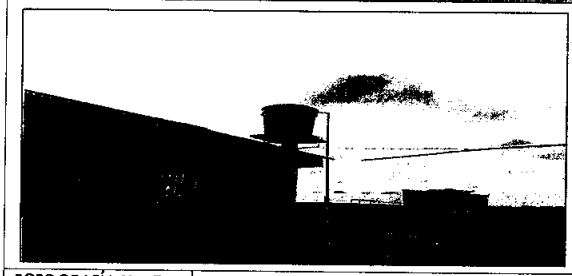
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitaria, para la recalección de residuos sálidas en buen estada, en cantidad suficiente, bien ubicadas e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO 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	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

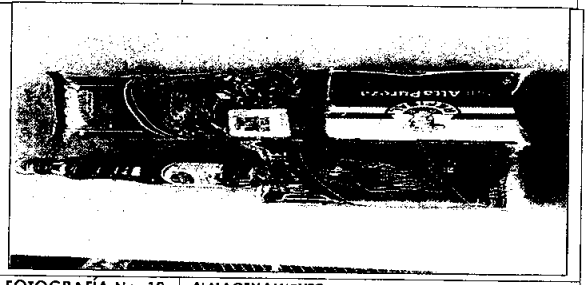
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2742

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 03-08-2022 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:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	06 10 2022		Institucion educativa:	Puerto Colombia	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Cajaro
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	70	
		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: _____	N.O
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.	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: 03/10/2022	1

1510

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

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		
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.	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.	N.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	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	86,66 %

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 Vs. 1

Observaciones

En visita tecnica a la sede educativa se observa
- No tienen canecas para la recolección de residuos.
- No tienen protocolos para la disposición de aceite.
- No tienen papeleria para el Kardex
- No tiene area para producto no conforme.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	Anlly lorena Arévalo	
Nombre: Ana Jeronimo	Nombre: Anlly lorena Arévalo	Nombre:
Documento: 1115850205	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo:

2745

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 15-09-2022 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:	Hato corozal
Fecha de la visita:	0 6 1 0 2 0 2 2		Institución educativa:	Puerto Colombia	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Puerto Colombia el cajaro	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	10	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Arroz con fideos, carne guisada con papa, yuca frita, huevo cocido, zanahoria, cebolla y jugo de mora.				
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.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.O
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
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.	NC
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.	NC
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*10D		57,1 %

Observaciones

- La señora economa hizo el menu a su gusto.
- El agua salio con sabor y olor a gasolina

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Anlly lorena Arévalos	
Nombre: Ana Jeronimo	Nombre: Anlly lorena Arévalos	Nombre:
Documento: 1118550708	Documento: 1094535916	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo:

1593

2-106

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender Casanare · Casanare	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

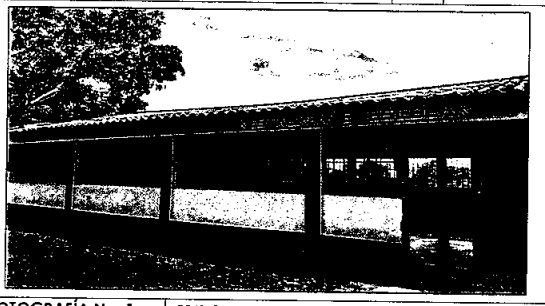
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	PUERTO COLOMBIA	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL CAJARO	**FECHA DE VISITA**	06/10/2022		**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**		

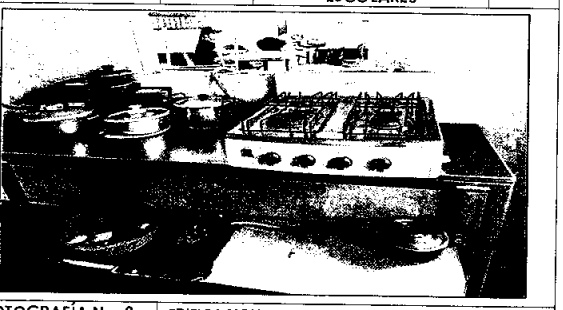


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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 ingresa de plagas, animales domésticas y otras.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3

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 las registras son diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



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

Ítem No 9: Las equipos, utensilios y menaje empleadas se limpian y desinfectan antes de cada usa y san de materiales resistentes al usa y a la corrosión.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

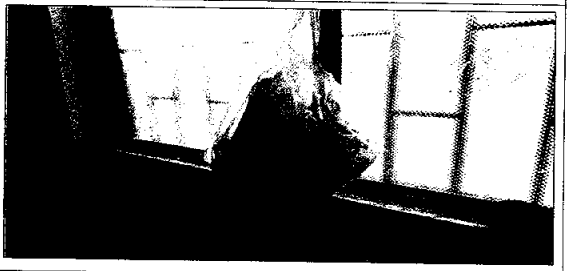


FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicia de alimentación, recipientes de material sanitaria, para la recolección de residuos sólidas, en buen estada, en cantidad suficiente, bien ubicadas e identificadas conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES | No hay canecas

13214

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua patable y se encuentra construido de material higiénica sanitaria, hermética y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace usa adecuada de la misma de acuerda a lo establecida en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 32: El ratulada y etiquetada del empaque primaria de las alimentos cumple con la estipulada en la Resalución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

2108

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:	06/02/2022		Institucion educativa:	I.E. ANTONIO NARIÑO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAN NICOLAS
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.	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	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.	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
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: 20/09/2022	1

1316

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO OE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 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	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		
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:	65,51 %

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 Vs. 1

Observaciones

De acuerdo a la visita tecnica realizada a la sede San Nicolas se dejan las siguientes observaciones

- Se observa maleza al rededor de las instalaciones del comedor.
- Se observan ventanas y puertas del área de preparación, almacenamiento y consumo sin barrera ni protección.
- El servicio sanitario no es exclusivo del personal.
- NO se aplican protocolos para limpieza.
- No se realiza control de plagas.
- No cuentan con protocolos para el manejo y disposición de residuo vegetal usado.
- No se lleva control de primero en vencer, primero en salir.
- No hay área especifica para producto no conforme.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Darly Ortiz Abril	Nicol	
Nombre: Darly Ortiz Abril	Nombre: Nicol Jorge	Nombre:
Documento: 1118776262	Documento: 1053871475	Documento:
Cargo: 1118776262	Cargo: Prof. Apoyo	Cargo:

2-157

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

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 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	I.E. ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN NICOLÁS	**FECHA DE VISITA**	06-10-22		**HORA INICIO:**	10:45 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 INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

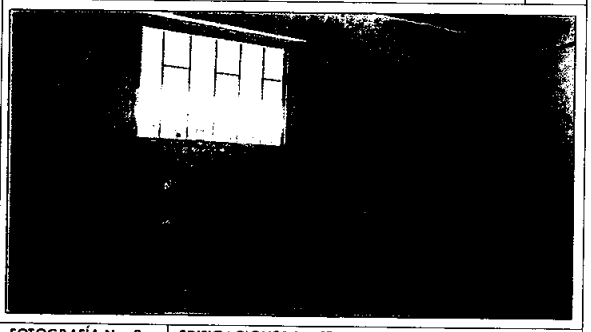


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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 maleza alrededor de las instalaciones del comedor escolar.

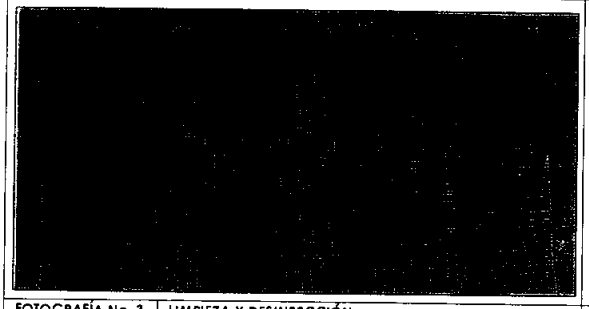


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa ventanas del área de preparación y consumo sin malla, la cual permite el ingreso de plagas.

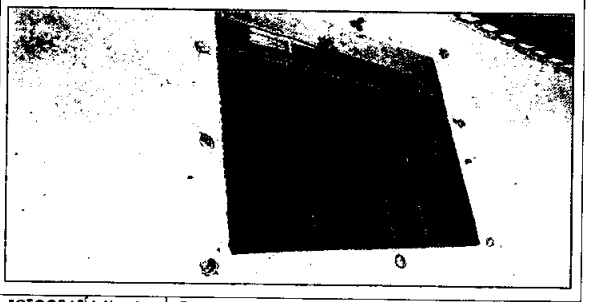


FOTOGRAFÍA No. 3 | **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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 ventanas del área de preparación y almacenamiento sin mallas.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **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. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 29: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

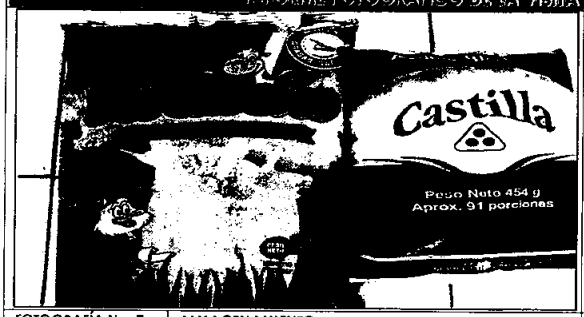
OBSERVACIONES:

1507

La educación es de todos Mineducación	Casanare 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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

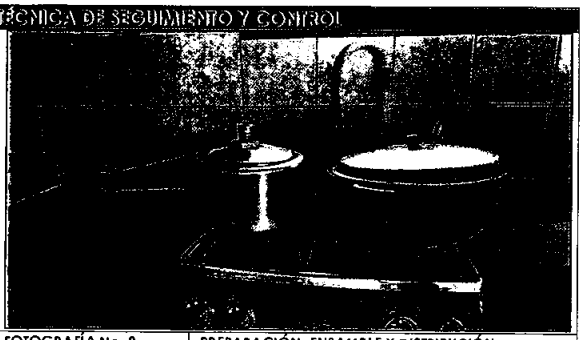


FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

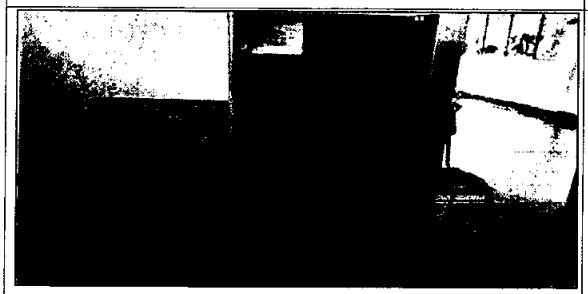


FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No. 36: Las procesos se realizan de manero secuencial y cantinua de tal forma que se prategen las alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

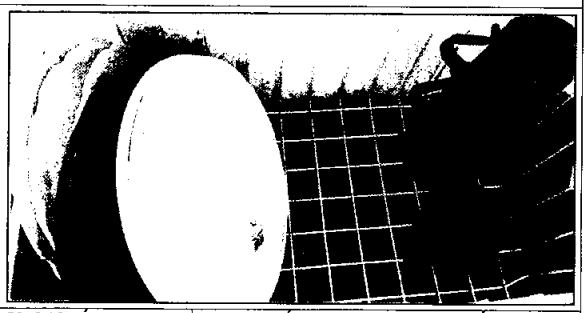


FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 41. Se realizan actividades de mantenimienta preventiva a los equipos que oplica, según lo establecida en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidada, buen uso y buen estado de la tatalidad de equipas y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2453

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 Vs. 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:	06/10/2022		Institucion educativa:		I.E. ANTONIO NARIÑO
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	ANTONIO NARIÑO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	359	
		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.	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
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: 02/10/2022	1

16

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

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	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		
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.	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
INDICAOOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	77,41 %

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 Vs. 1

Observaciones

De acuerdo a la visita técnica realizada se dejan las siguientes observaciones.

- No se aplican protocolo para la limpieza.
- Se observa puerta de ingreso sin barrera, y no se lleva control de plagas.
- No hay protocolo para la disposición y manejo del aceite vegetal usado.
- No se lleva control de primero en entrar, primero en salir.
- No hay un área especifica para producto no conforme.
- No se realiza mantenimiento a equipos.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Doris Ronaldo Flores		
Nombre: Doris Flores	Nombre: Nikol Vargas.	Nombre:
Documento: 23827947	Documento: 1057574994	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof apoyo	Cargo:

2-156

La educación es de todos	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

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 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	I.E. ANTONIO NARIÑO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	ANTONIO NARIÑO	FECHA DE VISITA	06-10-22		HORA INICIO:	12:45 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	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

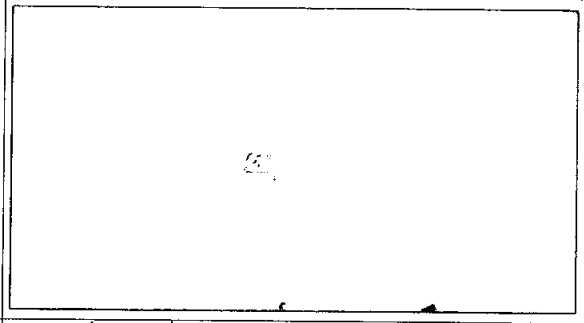


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

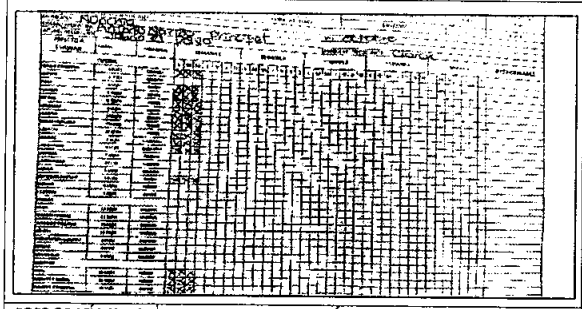


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger las ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y otros.

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 las 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 ingreso sin barrera y no se lleva control de plagas.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 29: Se almacenan las alimentas de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentra de los rangos de temperatura exigidas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: El ratulada y etiquetada del empaque primaria de los alimentas cumple con la estipulada en la Resalución 5109 de 2005 y demás narmatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

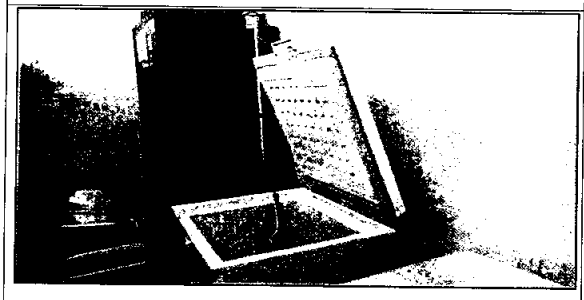


FOTOGRAFÍA No. 8 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No. 36: Las pracesas se realizan de manera secuencial y cantinua de tal farma que se protegen las alimentas de pasibles riesgas de cantaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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

Ítem No 41. Se realizan actividades de mantenimienta preventiva a los equipas que aplica, según la establecida en las manuales del fabricante y se garantiza el cuidada, buen usa y buen estada de la totalidad de equipas y utensilias dispuestas para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se abserva nevera y estufa sin funcianamienta par falta de mantenimienta.



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

Ítem No 44: Se dispane del menaje suficiente para cada madalidad, de acuerda al númera de racianes y se encuentra en buen estada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2758

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

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:	06/10/2022		Institucion educativa:		I.E. SALVADOR GAMARRA BOLIVAR
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	DIVINO NIÑO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	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	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 dillgenciados 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.	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
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: 2/10/2022	1

1606

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

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.	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	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		
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.	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.	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 %

160

2760

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 Vs. 1

Observaciones

De acuerdo a la visita tecnica realizada se dejan las siguientes observaciones:
- El servicio sanitario no es exclusivo del personal manipulador.
- No aplican ni tienen protocolo para la limpieza.
- Se observan ventanas y puerta sin barrera de protección.
- No se realiza control de plagas.
- No cuenta con protocolo para el manejo del aceite vegetal usado.
- No cuenta con nevera ni congelador, y los productos cárnicos los almacenan en el equipo de refrigeración de la docente de la sede.
- No se lleva control de primero en vencer, primero en salir.
- No existe un área específica para producto no conforme.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Martha Cecilia Alvarez		
Nombre: Martha Cecilia M	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 23827672	Documento: 1051574494	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo	Cargo:

1625

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

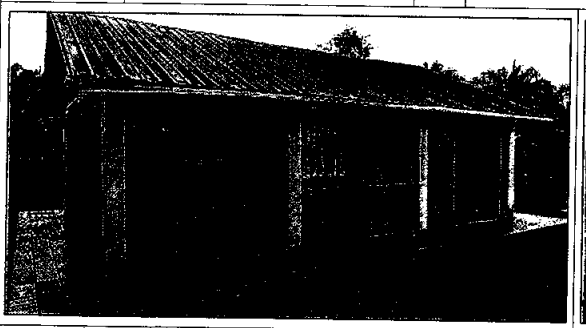
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	I.E. SALVADOR CAMACHO ROLDAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	DIVINO NIÑO	FECHA DE VISITA	06-10-22	HORA INICIO:	8:45 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	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		

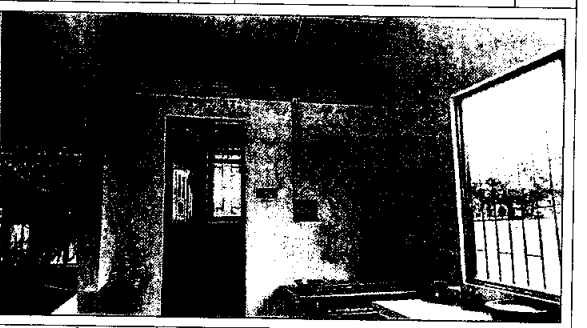


FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTLACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

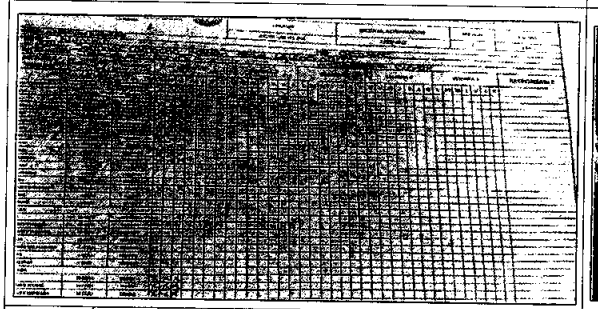


FOTOGRAFÍA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTLACIONES

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 aportuna.

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 ingresa de vectares.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa ventanas del área de consuma sin mallas y puerta del área de preparación sin barrera.



FOTOGRAFÍA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan la productos de acuerda con las caracteristicas de las mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de cantaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El Fruver se almacena a temperatura ambientes, puesto que el comedor no cuenta con nevera ni congeladar.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

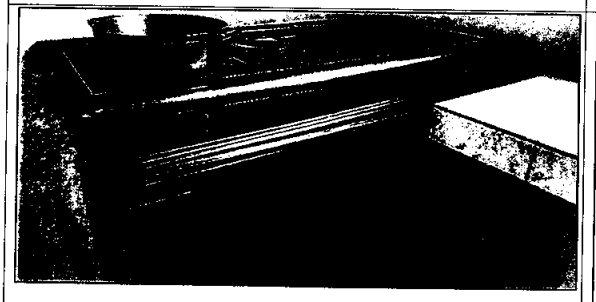


FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No. 36: Los procesos 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. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 41. Se realizan actividades de mantenimiento preventiva a las equipos que aplica, según la establecido en las manuales del fabricante y se garantiza el cuidada, buen usa y buen estada de la totalidad de equipos y utensilios dispuestas para la operación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2163

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:	MANI.
Fecha de la visita:	18 10 2022		Institucion educativa:	I.E. JESUS BERNAL PINZÓN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	MUNDO NUEVO.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	26	
	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.	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.	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
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: 02/10/2022	1

1611

	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

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

2765

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

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 EVIDENCIA AGUAS RESIDUALES ESTANCADAS EN LA PARTE POSTERIOR DEL RESTAURANTE VENTANAS Y ABERTURAS BAJO LA PUERTA NO CUENTAN CON PROTECCIÓN; NO CUENTAN CON PLAN DE SANEAMIENTO BASICO; PROTOCOLO DE MANEJO DE ACEITE VEGETAL USADO; NO HAY SOPORTES DE CONTROL DE PLAGAS; EN AREA DE PRODUCCION NO CUENTAN CON UNA LAMINA DEL CIELO RASO.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Diana [illegible]	Eulides Ortega	
Nombre: Diana [illegible]	Nombre: Eulides A. Ortega.	Nombre: Mario E. Pa[illegible]
Documento: 7740666815	Documento: 1110487716	Documento: 47430-909
Cargo: economa	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo: 47430 909

16 13

2766

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAO 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:	MANI
Fecha de la visita:	18/10/2022		Institución educativa:	I.E. JESUS BERNAL PINZON	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	MUNDO NUEVO.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	26	
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	POLLO EN SALSA BLANCA; ARROZ BLANCO; PLATANO EN CASCAJOS; TOMATE Y REPOLLO; JUGO DE LULO				
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.	N.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.	N.O
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.O
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.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	80 %

Observaciones

NO CUENTAN CON LECHE EN POLVO PARA LAS PREPARACIONES DE LOS CICLOS DE MENU 6, 7, 8, 9, 10, 11 Y 12.

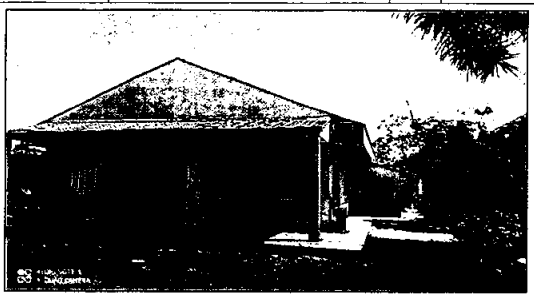
La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Diana M	EUCLIDES ORTEGA.	
Nombre: Diana Medina	Nombre: Euclides A. Ortega.	Nombre: Maria E. Paz,
Documento: 7479666R45	Documento: 1110437.716	Documento: 47430.907
Cargo: Economa.	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo: Pio) contratado-PAE-SED

1614

2-167

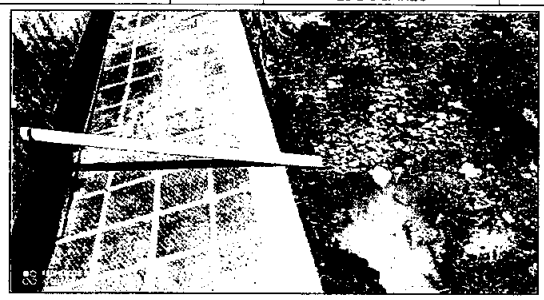
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. JESUS BERNAL PINZON	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	NUEVO MUNDO	**FECHA DE VISITA**	18- 10- 2022	**HORA INICIO:**	08:15 AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:50 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. 1. El servicio de alimentación está aislada de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpias, 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**

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.

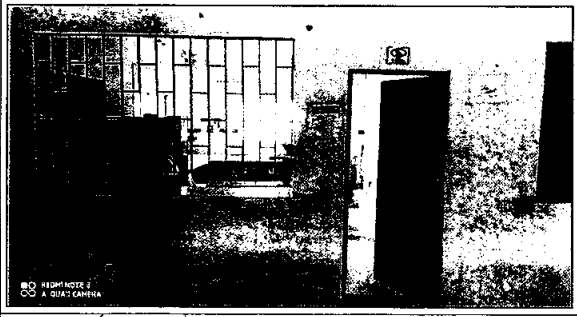
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Aguas residuales servidas en los alrededores.		



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

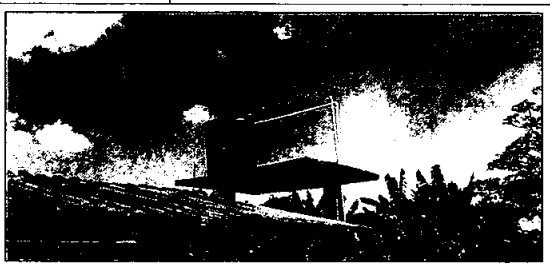
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventana y abertura bajo la puerta sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Dispanen de un tanque de almacenamienta de agua potable y se encuentra construida de material higiénica 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 manipuladar na presenta afeccianes de la piel a entermedades infectocontagiasas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

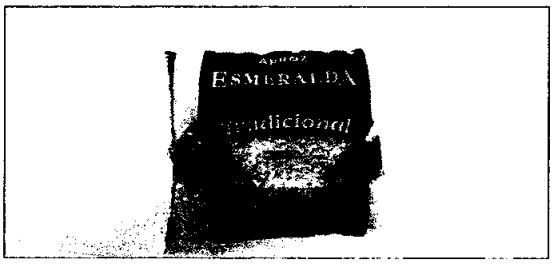
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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 acuerda a la establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

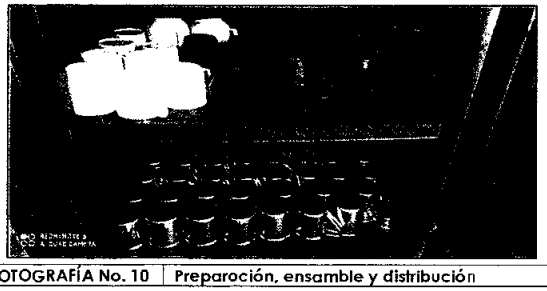
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 34. Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva contral de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.

CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	No le asignan ratulación de identificación de la materia prima, no hay kardex.		



FOTOGRAFÍA No. 10	Preparoción, 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			

2169

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 Vs. 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:	MANI
Fecha de la visita:	19102022		Institucion educativa:	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SANTA MARIA PALMARITO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	17.	
		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.	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
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.	0
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: 15/08/2022	1

167

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

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.	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		
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.	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:	67,74 %

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 Vs. 1

Observaciones

EN VISITA REALIZA SE OBSERVO LO SIGUIENTE: LA INFRAESTRUCTURA CUENTA CON ABERTURAS QUE PERMITEN EL INGRESO DE LAS PLAGAS; NO CUENTAN CON EL PROGRAMA DE SANEAMIENTO BÁSICO; ABERTURAS BAJO LA PUERTA SIN BARRERAS, SE OBSERVA ABERTURA EN VENTANA CERCA DE LA NEVERA QUE NO CUENTA CON MALLA U VIDRIO; VENTANAS CUENTAN CON VIDRIOS ROTOS Y ANGEO INSTALADO EN VENTANA PRODUCCIÓN EN MAL ESTADO; NO HAY SOPORTES DE CONTROL DE PLAGAS; NO CUENTAN CON RECIPIENTES ADECUADOS EN ÁREA DE PRODUCCIÓN PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS; REJILLA DEL SIFON EN ÁREA DE PRODUCCIÓN SE ENCUENTRA DAÑADA; NO HAY PROTOCOLO PARA EL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE ACEITE VEGETAL USADO; MANIPULADORA CON UÑAS LARGAS; NO HAY KARDEX Y LA MATERIA PRIMA NO ESTA IDENTIFICADA; LICUADORA REQUIERE MANTENMIENTO.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Elana Condia S.	EUCLIDES ORTEGA	Darley Murcia
Nombre: Elana Condia S.	Nombre: EUCLIDES A. Ortega	Nombre: Darley Murcia.
Documento: 1116548905	Documento: 1.110497.716	Documento: 4638740 1
Cargo: Economa	Cargo: PROF. APOYO	Cargo: PROF APOYO APRENDER

2-1-12

Alimentos para Aprender Casanare / 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:	MANI
Fecha de la visita:	19/10/2022		Institución educativa:		I.E. CAMILO TORRES RESTREPO
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:		SANTA MARIA PALMARITO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		17.
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	GOULASH DE CARNE; ARROZ CON ZANAHORIA; PAPA EN CHUPE; JUGO DE PIÑA.					
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.	N.O
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.O
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.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		100 %

Observaciones

NO SE REALIZO VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SERVIDO.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Eliana Condia S.	Euclides Ortega	Durley Murcia C.
Nombre: Eliana Condia S.	Nombre: Euclides A. Ortega.	Nombre: Durley Murcia.
Documento: 1116548905	Documento: 1.110.487.716	Documento: 46587407
Cargo: Economa	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo: Prof Apoyo Operador

1620

La educación es de todos · Alimentos para Aprender Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

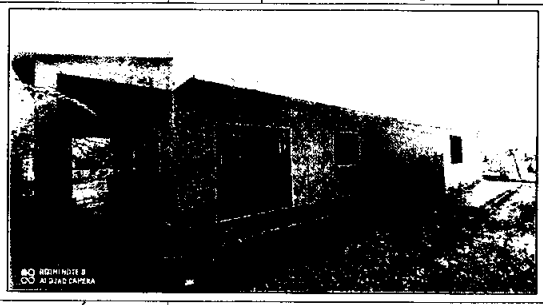
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTA MARIA PALMARITO	**FECHA DE VISITA**	19- 10- 2022		**HORA INICIO:**	09:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO 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	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
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, estancamienta de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



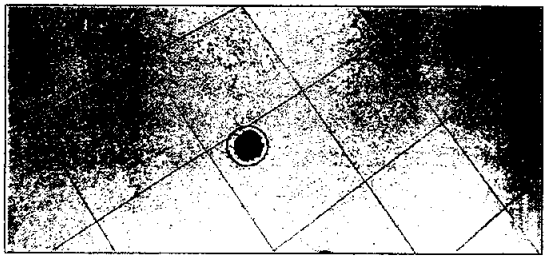
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 1. El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
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	Abertura bajo la puerta sin barrera.



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
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	Ventana en área de producción no cuenta con barrera.



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 1B: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénica sanitaria, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	
CUMPLE **NO CUMPLE** x	
OBSERVACIONES	El sifón del área de producción presenta daño en su rejilla.



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 2D. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

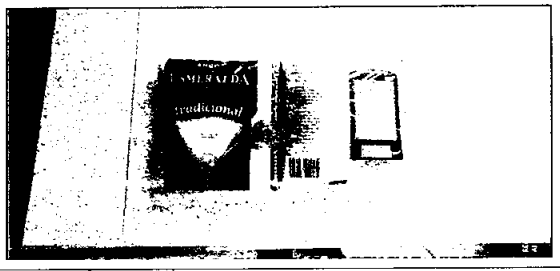
INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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

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.

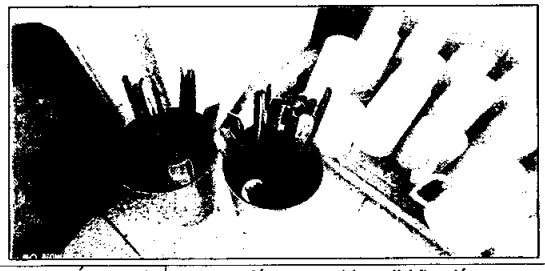
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	No le asignan rotulación de identificación de la materia prima, no hay kardex.		



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			

2175

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 OE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	19102022		Institucion educativa:	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	CAMILO TORRES-SANTA HELENA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	132	
		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.	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.	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
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.	0
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: 16/10/2022.	1

79

1675

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

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		
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.	0
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:	57,57. %

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 Vs. 1

Observaciones

EN VISITA REALIZADA SE EVIDENCIO QUE HAY ABERTURAS SIN PROTECCIÓN; VENTANA CON VIDRIO ROTO; PUERTA ENTRADA A PRODUCCIÓN ONDADA; CIELO RAZO EN PRODUCCIÓN CON DETERIORO; ABERTURA BAJO LA PUERTA; AREA DE ALMACENAMIENTO MUY REDUCIDA, NO CUENTAN CON PLAN DE SANEAMIENTO, NO HAY PROTOCOLO PARA MANEJO DE ACEITE VEGETAL USADO. VASO DE LA LICUADORA ROTO; NO HAY SOPORTES CONTROL DE PLAGAS; NO CUENTAN CON RECIPIENTES ADECUADOS PARA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS EN PROCESO, EL SIFON DEL LAVAPLATOS EN PRODUCCIÓN PRESENTA FUGA; LAS MANIPULADORAS NO CUENTAN CON ZAPATOS ADECUADOS; NO LLEVAN KARDEX Y NO HAY IDENTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS; NO HAY ÁREA ESPECIFICA Y IDENTIFICADA PARA PRODUCTOS NO CONFORMES; LOS NNAJ. TRAEN SUS CUBIERTOS DE CASA PERO ALGUNOS NO LO HACEN Y MANIPULAN LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE CON LAS MANOS (NO HAY CUCHARAS, TENEDORES)

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Lucy Gómez	Euclides S. Ortega.	Dunley Murcia
Nombre: Lucy Gomez	Nombre: Euclides A. Ortega	Nombre: Dunley Murcia
Documento: 40.936 925	Documento: 1.110.487.716	Documento: 46387407
Cargo: Economa	Cargo: Prof. Apoyo.	Cargo: Prof Apoyo Operador

2178

Alimentos Aprender Casanare / 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 CONSULTDRIA No. 1344 DE 2022

DBJETD DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICID 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:	19/10/2022		Institución educativa:	I.E. CAMILO TORRES - SANTA HELENA.	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	132.	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	POLLO ESMECHADO; ARROZ BLANCO; TAJADAS MADURAS FRITAS; REPOLLO Y ZANAHORIA; SORBETE DE GUAYABA; 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.	N.O
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.	N.O
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.O
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

NO SE REALIZO VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SERVIDO.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Lucy Gómez	Eudides Ortega.	Dorley Moreno
Nombre: Lucy Gomez	Nombre: Eudides A. Ortega C.	Nombre: Dorley moreno c
Documento: 40.936 925	Documento: 1.110.487.716.	Documento: 4639407
Cargo: Economa	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo: Prof apoyo operador.

1626

La educación es de todos · Alimentos para Aprender Casanare · Casanare	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

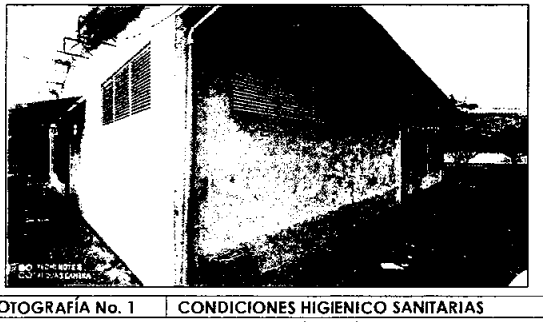
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

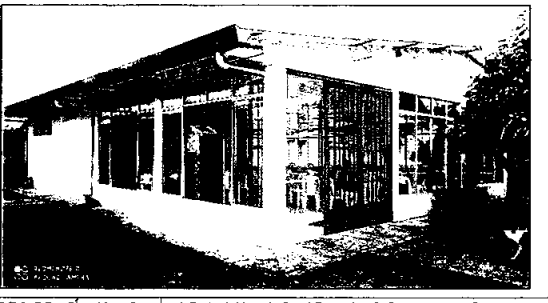
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAMILO TORRES-SANTA HELENA	**FECHA DE VISITA**	19- 10- 2022	**HORA INICIO:**	11:25 AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	02:20 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. 1. El servicio de alimentación está aislada 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**

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**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Puerta principal del área de praducción oxidada.		



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Vidrio de ventana comedar partido.		



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

Ítem No. 1B: Dispanen 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	Sifón del lavaplatos presenta fuga de aguas residuales.		



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 2D. El personal manipulador no presenta afeccianes de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

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

La educación es de todos · Aprender Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-05 25-09-21 Vol 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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 la establecida en la normatividad vigente.

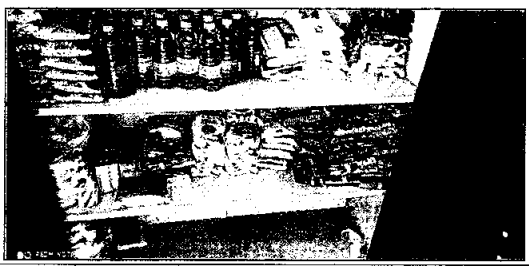
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Das manipuladaras na cuentan con zapatos de acuerdo a la normatividad sanitaria.		



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primaria de las alimentas cumple can lo estipulado en la Resalución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 34. Se asigna ratulación que permite la identificación de las alimentas, la cual es visible, y se lleva cantrol de primeras en vencer, primero en salir can el fin de garantizar la adecuada ratación de materia prima.

CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	No le asignan ratulación de identificación de la materia prima, na hay kardex.		



FOTOGRAFÍA No. 10	Preparación, ensamble y distribución

Ítem No. 44. Se dispone del menaje suficiente para cada madalidad, de acuerda al número de racianes y se encuentra en buen estado.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Algunas beneficiarios del PAE no cuentan con cucharas a tenedar.		

2187

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONOICIONES 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:	19102022		Institucion educativa:		I.E. Instituto Tecnico Integral Del Pauto
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	I.E. Antonio Nariño
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..	N.O
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.	N.O
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: _____	N.O
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.	N.O
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 Octubre 2022	1

1629

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 1

Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0
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.	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.	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	N.O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	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.	1
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.	N.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:	87,5 %

2183

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 Vs. 1

Observaciones

Se realizo Visita a la Sede antonio Nariño donde Se Pudo evidenciar las Siguientes Observaciones:

- Colocar Protección en puertas para Prevenir ingreso de Plagas.
- No Cuentan Con Plan De Saniamiento Basico
- No Se observa Control de Primero en Vencer, Salir.
- No Cuenta Con dotación Completa Falta "zapatos".
- Personal manipulador Presenta Unas Sucias
- Capacitar manipulador de alimentos "Buenas Practicas de manofactura"
- Requieren letreros de materia) Sanitario.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Yisleny López B.		
Nombre: Yisleny López B.	Nombre: Yuli Alexandra Poveda Ch.	Nombre:
Documento: 1115862879	Documento: 1.006.440.116	Documento:
Cargo: economy.	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

1631

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-02 15-09-2022 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:	Paz De Ariporo
Fecha de la visita:	19/02/2022		Institución educativa:	I.E. Instituto Técnico Integral Del Pauto.	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	C.E. Antonio Nariño	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	32.	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Goulash de carne, Arroz con zanahoria, Papa en chuño, Jugo de mango.				
Intercambios	Alimento:	Pollo frito, Garbanzo, Arroz Blanco, Tajadas Maduro frito Repollo zanahoria.			
	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.	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.	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	80 %

Observaciones

No Cumplen Con el menu establecido en la minuta patron la manipuladora manifiesta que no tenia papeleña actualizada, Operador entrego papeleña.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Yiseny López B.	Yuly Ruecka.	
Nombre: Yiseny López B.	Nombre: Yuly Alexandra Rueda Chaparro	Nombre:
Documento: 1115862874	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional interventoria	Cargo:

1632

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

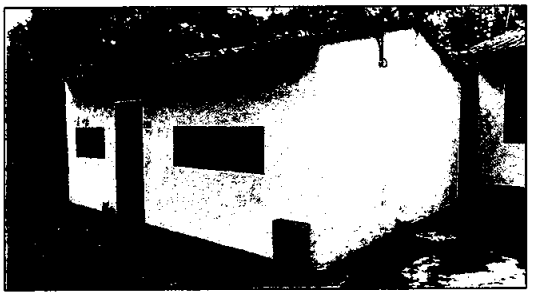
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

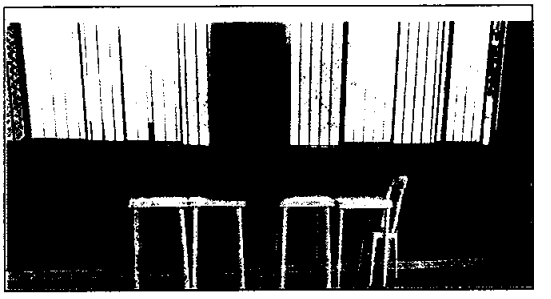
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO INTEGRAL DEL PAUTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ANTONIO NARIÑO	**FECHA DE VISITA**	19/10/2022		**HORA INICIO:**	11:10 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:20 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 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	Abertura bajo la puerta principal sin protección.		



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	Algunas ventanas del comedor escolar 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.

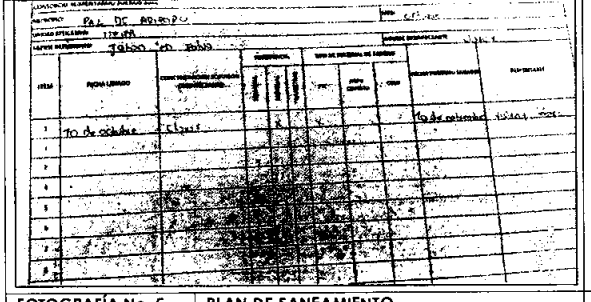
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No realizan registros de control		



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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

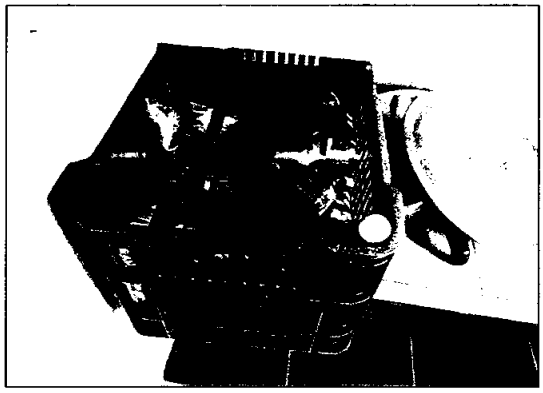
Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

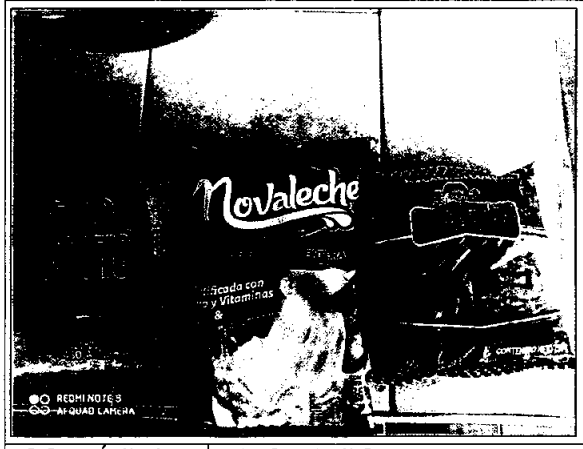
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

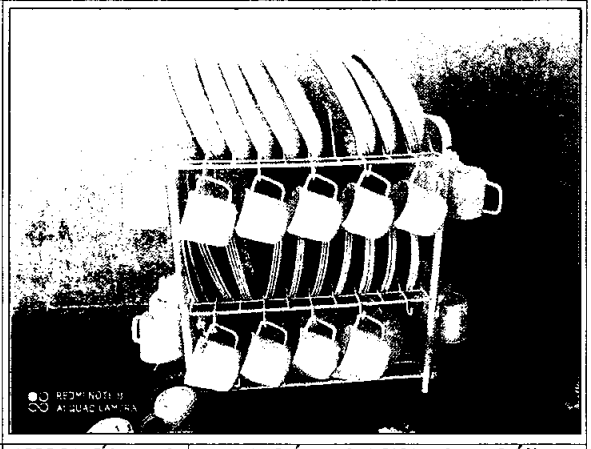
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	





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	**CUMPLE**	
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
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. 32.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	x
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

2-186

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

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:	19 10 2022		Institucion educativa:		I.E. Simon Bolivar
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	C.E. Manuela Beltran
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.	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.	N.O
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: _____	N.O
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.	NO
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.	N.O
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: 07 Octubre 2022.	1

1635

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

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.	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).	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	NO
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	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.	N.O
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.	1
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 %

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 1

Observaciones

Se realizo Visita a la Sede Manuela Beltran donde se Pudo evidenciar los siguientes hallazgos:

- Se requiere Protección en puertas y Ventanas Para Proveñir el ingreso de Contaminantes
- Colocar Protección a lamparas
- No Cuentan Con Plan de Saniamiento Basico
- No Cuentan Con registro Primero en Salir, Primero Vencer.
- El tanque de almaceramiento no Cuenta Con tapa.
- Manipuladora no Cuenta Con dotación Completa falta 'zapatos!
- Manipuladora no Cuenta Con Baño exclusivo "Utiliza los Serúcios de la Sede".
- No Cuentan Con extintor, Botiquín.
- Se requieren Lotreros de material Sanitario
- Capacitar manipulador de alimentos para las buenas Practicas de manufactura.
- Sifon en mal estado Presenta tubería tapada.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Didis Hobirda Cantor	Nombre: Yuly Alexandra Poveda Ochoa	Nombre:
Documento: 111.5858.259.	Documento: 1006.440.116.	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2489

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:	Paz De Ariporo
Fecha de la visita:	19/10/2022		Institución educativa:	I.E. Simon Bolivar	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	I.E. Manuela Beltran.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	15	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Goulash de Carne, arroz Con Zanahoña, Papa en chupe, Jugo de mango.				
Intercambios	Alimento:	Huevo en tortilla, arvejas, arroz blanco, Papa Sudada, Pepino zanahoña, jugo de lulo			
	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.	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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	50 %

Observaciones

El menú del dia no Comple Con lo estipulado en la minuta Patron por que los huevos algunos llegaron Partidos por ende daran Salida a los huevos

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Didis. cantor	Yury Rueda.	
Nombre: Didis Holando. Cantor	Nombre: Yury Alexandra Rueda Ospino	Nombre:
Documento: 111.5858.259.	Documento: 1006.440.116	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

1638

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MANUELA BELTRAN	**FECHA DE VISITA**	19/10/2022		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		9:26 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 canstruidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y atros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Abertura bajo la puerta principal sin pratección.		



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalacianes están diseñadas y construidas para proteger las ambientes de producción de cantaminantes e ingreso de plagas, animales domésticas y atros.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Algunas ventanas del camedor escalar sin pratección.		



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 6: Tadas las áreas y superficies del servicia se encuentran en adecuadas candicianes higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros san diligenciadas correctamente y se realizan de manera aportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Na realizan registros de contral		



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 7: Se aplican pratacalas para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasas, cubiertas, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillas, entre atras) y los registros son diligenciadas carrectamente y se realizan de manera apartuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Na realizan registras de cantral		



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamienta de agua patable y se encuentra construido de material higiénica sanitaria, hermética y se encuentra en canstante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de praducción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



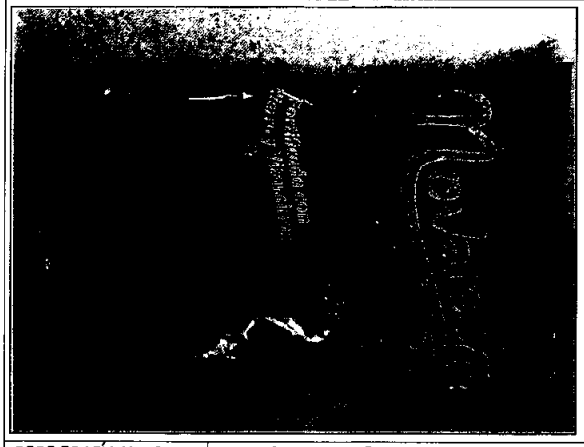
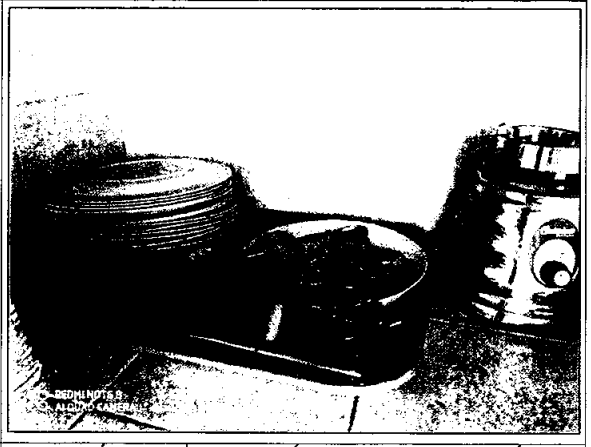
FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipuladar na presenta afecciones de la piel a enfermedades infectacantagiasas.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

2191

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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 la 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 aspecta que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**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 etiquetada del empaque primario de los alimentos cumple con la estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	**Ítem No. 32.** 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**

2792

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

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:	19102022		Institucion educativa:	Tecnico empresarial del Norte	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Brisas del Huese
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	8	
		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 .	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: _____	N.O
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.	N.O
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: 14/10/2022	1

1691

2193

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

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.	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.	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		
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.	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.	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.	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:	58,62 %

1642

2794

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

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa venta nas sin proteccion, no se realiza una limpieza y desinfeccion tanto de las instalaciones como de los equipos utilizados, la manipuladora no diligencia formatos, no tiene la dotacion completa, no tiene canecas para disponer los residuos.

La manipuladora comple con el menu del dia.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Maria Fernanda C	Anlly lorena Arevalos	
Nombre: maria Fernanda castilloxa	Nombre: Anlly lorena Arevalos	Nombre:
Documento: 7175865306	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof de apoyo inter	Cargo:

1643

La educación es de todos · Aprender Casanare · Casanare	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

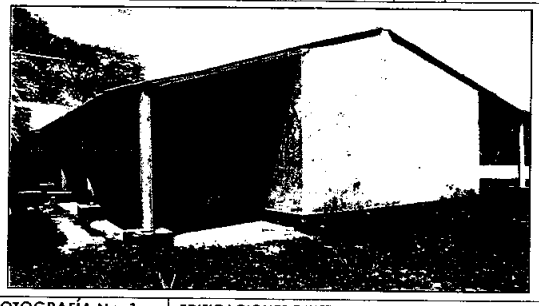
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

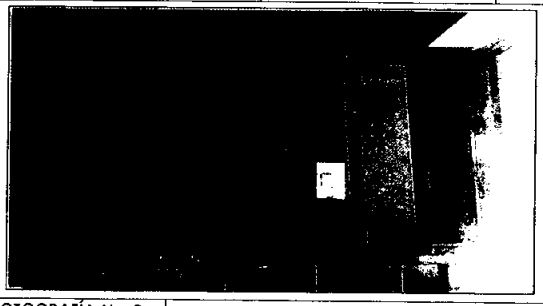
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE	ETC	DPTO DE CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	BRISAS DEL MUESE	FECHA DE VISITA	18/10/2022		HORA INICIO:	09:50 AM	
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			HORA DE TERMINACIÓN	10:30 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 aislada de focas de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpias, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento..

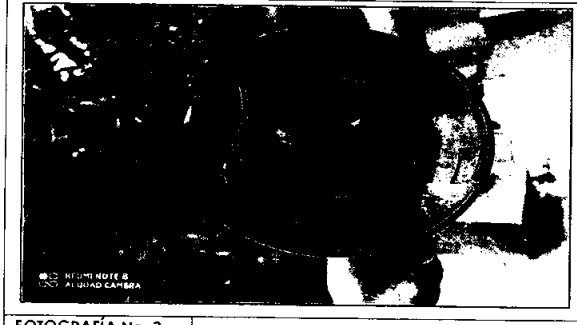
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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	Ventanas sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 3	

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 las registras son diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa falencias en limpieza y desinfección.		



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 9: Las equipos, utensilios y menaje empleadas se limpian y desinfectan antes de cada usa y san de materiales resistentes al usa y a la corrosión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventana sin angeo.		



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

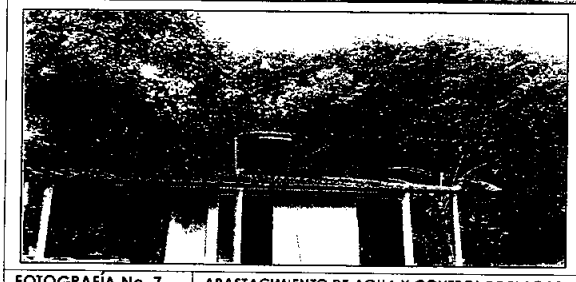
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitaria, para la recalección de residuos sálidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicodos e identificadas conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No hay canecas		

La educación es de todos · Mineducación · Alin. tos Aprender · Casanare · Casanare	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 Ver. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO 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 sanitaria, 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	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

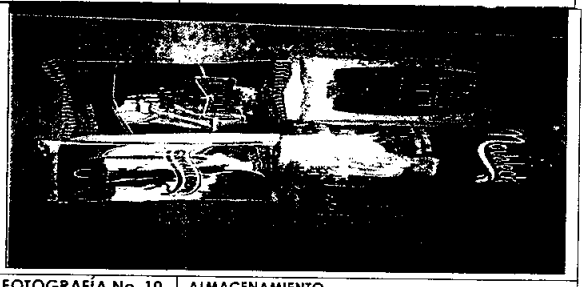
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem 21: Cuenta con la datación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuada de la mismo de acuerda a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primaria de las alimentas cumple con la estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2197

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

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:	20 10 2022		Institucion educativa:	I.E. Jose antonio Galan	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	I.E. Arnulfo Briceño
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	3	
		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.	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..	N.O
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.	N.O
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: _____	N.O
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.	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: 3 Octubre 2022.	1.

1646

2748

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

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.	0
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.	0
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 especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
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.	NO
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.	NO.
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:	64 %.%

1647

2499

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

Observaciones

Se realizo Visita a la Sede Arnulfo Briceño donde se pudo evidenciar las siguientes Observaciones:

- Colocar Protección a puertas y Ventanas Para Prevenir ingreso de Contaminantes
- No Cuentan Con Plan de Saniamiento Basico.
- No Cuentan Con Control de Primero en Vencer, Salir.
- Se requiere fumigación, hay Presencia de Comegenes.
- Requieren de utencilios
- No Cuentan Con nevera, licuadora, realizar mantenimiento a estufa.
- No Cuentan Con recipientes Para recidos
- Colocar Protección lamparas.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Ricardo Camacho	Nombre: Ivon Alexandra Pineda Ch.	Nombre: Nelcy Yamile Torres Z.
Documento: 1.638.740	Documento: 1006.440.116	Documento: 23462594
Cargo: Prof Apoyo Operador	Cargo: Profesional de apoyo	Cargo: Economa

1648

2200

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATD: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICID DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LDS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCDLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	Chameza.
Fecha de la visita:	20/10/2022		Institución educativa:	I.E. Jose Antonio Galan	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	C.E. Arnulfo Bañeño	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	3.	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo frito, Garbanzo, Arroz Blanco, Tajadas maduras fritas, Repollo y Zanahoria, Sorbet de Guayaba, agua.				
Intercambios	Alimento:	Carne en Sulpano, Tornillos en leche, Papa Criolla, Pokra de ahuyama, fogo bonk de arbol.			
	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.	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.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.	rC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O.
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		77,77 %

Observaciones

Se realizo intercambio por motivo de que no cuentan con nevera y tenia materia prima con sobremaduración.

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Marcela Camacho	Nombre: Yuri Alexandra Poveda Chaparro	Nombre: Nelcy Yanire Torres T.
Documento: 46387407	Documento: 1.006.440.116.	Documento: 23462594
Cargo: Prof Apoyo Operador	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo: Economa.

1649

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

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	JOSE ANTONIO GALAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	CHAMEZA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ARNULFO BRISEÑO	**FECHA DE VISITA**	20/10/2022		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO 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	**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		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Abertura bajo la puerta principal sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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

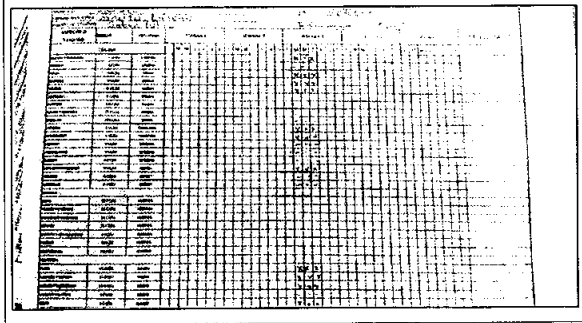
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Algunas ventanas del comedor escalar sin protección.		



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.

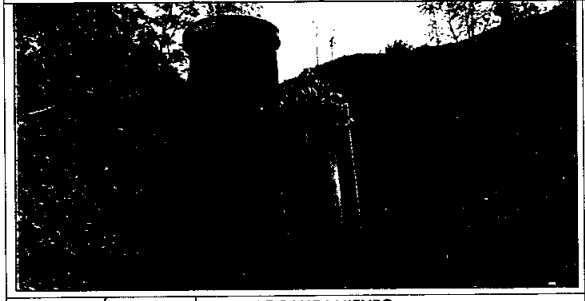
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No realizan registras de control		



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	No realizan registros 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 higiénica sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

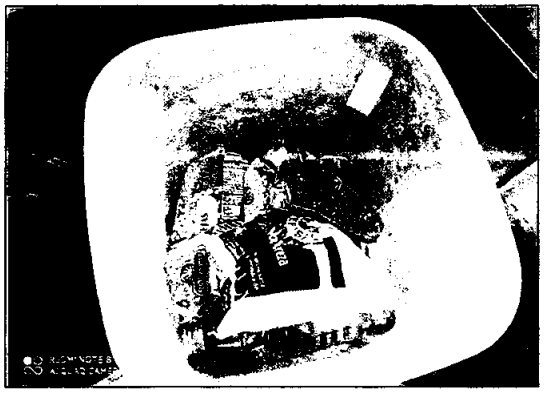
Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocantagiosas.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

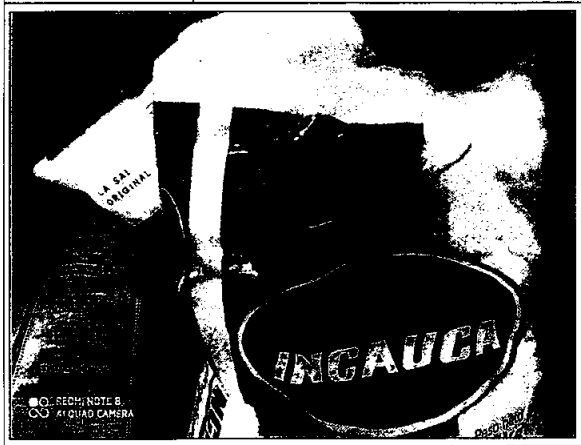
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

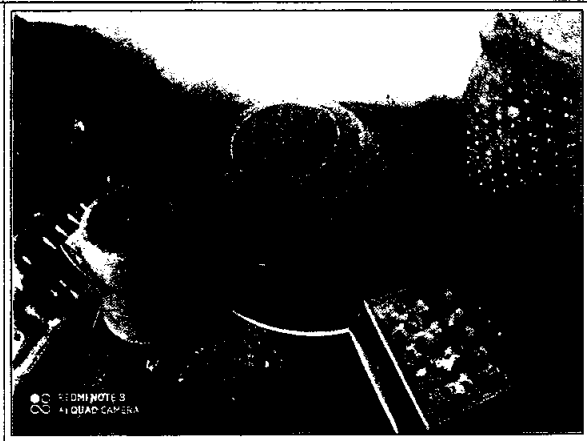
OBSERVACIONES		OBSERVACIONES	





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 alimentas 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 a inocuidad de las productos.	
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	No cuenta con la datación.			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. 32.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerda al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES				OBSERVACIONES			

2203

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

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:	20 10 2022		Institucion educativa:	Tecnico Empresarial del Norte	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Jose de Sucre
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.	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.	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
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: 19 oct 2022	1

1652

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

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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O
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.	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:	84,37%

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

Observaciones

En visita tecnica de Verificacion del Servicio de alimentacion escolar en la Sede Jose de Sucre, Se observa lo siguiente;

- El Personal manipulador no cuenta con baño exclusivo.
- Se recomienda realizar control de plagas instalacion de angeo. Presentar protocolos y fichas tecnicas de fumigacion.
- Realizar control de materia Prima sistema PEPS.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Yoldys.		
Nombre: Yoldys A. Silva	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 47.395.374	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

La educación es de todos · Alimentando Sueños Aprender · Casanare	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

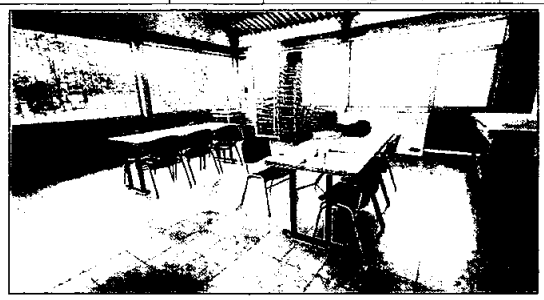
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	JOSE DE SUCRE	**FECHA DE VISITA**	20- 10- 2022		**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**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



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

Ítem No. 2. Las instalacianes están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de cantaminantes e ingreso de plagas, animales domésticas y otros.

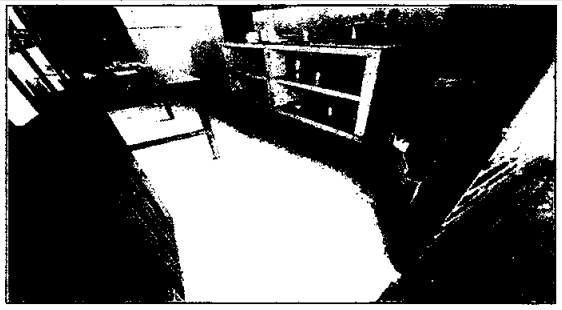
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para prategerlas ambientes de praducción de cantaminantes e ingresa de plagas, animales domésticos y otras.

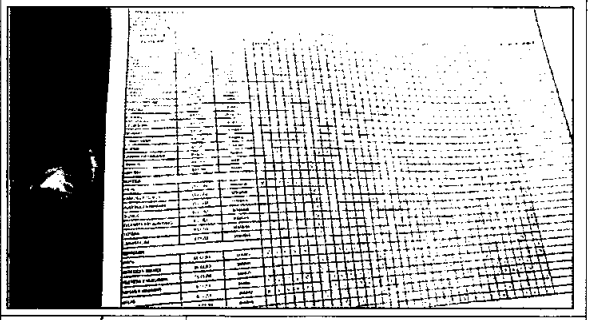
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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 las registros son diligenciados carrectamente y se realizan de manera aportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No. 7: Se aplican pratocalos para la limpieza y desinfección de equipas, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pacillas, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados carrectamente y se realizan de manera aportuna.

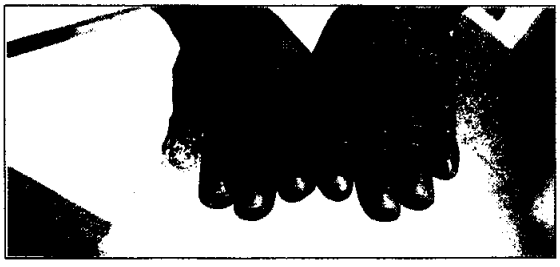
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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, 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			

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estada y hace usa adecuada de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La manipuladora na cuenta con datación.		



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 31. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abambamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u atro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad a inocuidad de los praductas.

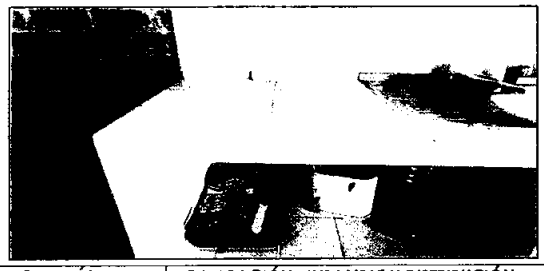
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 32. El rotulada y etiquetada del empaque primaria de los alimentos cumple can la estipulada 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. Se dispane del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2208

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

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:	20102022		Institucion educativa:		Jose Maria Cordoba
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Divino Niño
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	241	
		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).	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: _____	N.O
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.	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

1657

2209

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

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.	O
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.	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.	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:	77,41 %

1658

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

Observaciones

En Visita tecnica a la sede educativa se observa el restaurante escolar limpio y ordenado pero el piso un poco resbaladizo debido a que no les llegan implimentos de aseo, no hay tanque para el almacenamiento de agua, ya que el agua viene del acueducto municipal, se observa que no se esta realizando el mantenimiento a los equipos ya que esto se evidencia encontrando las dos licuadoras dañadas.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Yaqueline Diaz C.	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Yaqueline Diaz	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 1.115.910.315.	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo:

22-77

Alimentos Aprender Casanare / 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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	Tauramena
Fecha de la visita:	2 0 1 0 2 0 2 2		Institución educativa:		Jose Maria Cordoba
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:		Divino niño
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		241
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Rollo frito, garbanzo, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada de repollo y zanahoria, sorbete de guayaba.				
Intercambios	Alimento:	Tajadas maduras por papa cocida.			
	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.	NC
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	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.	NC
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	73,33 %

Observaciones

- No cuentan con la matena prima completa hay muchos faltantes: 23 unidades de aceite, 38 Libras de arroz, lulo 6 Kg, Pepino 27 Kilos, lechuga 11 Kilos, platano 20 Kilos, 3 cobetas de huevos y todo lo de aseo, y toda el azucar.

- Se les sirvio el almuerzo a los niños sin jugo debido a que no les llego azucar y tienen la licuadora dañada.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Yaqueline Diaz C.	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Yaqueline Diaz.	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 1.115.910.315.	Documento: 1094575946	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo:

1660

22-12

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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 Vsi 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

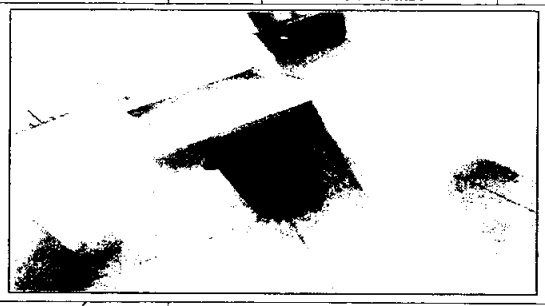
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE MARIA CORDOBA	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	DIVINO NIÑO	**FECHA DE VISITA**	20/10/2022		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		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 aislada 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.

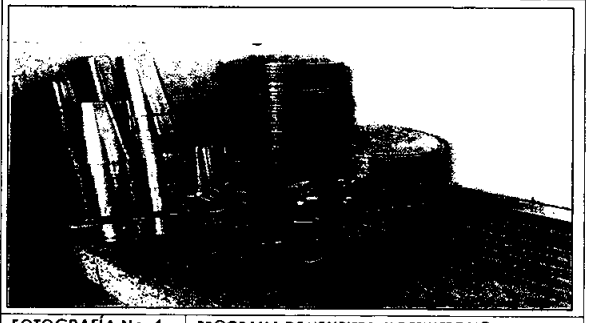
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3

Ítem No 6: Todos las áreas y superficies del servicio se encuentran 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 **PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 9: Las equipos, utensilios y menaje empleadas se limpian y desinfectan antes de cada usa y san de materiales resistentes al usa y a la corrosión.

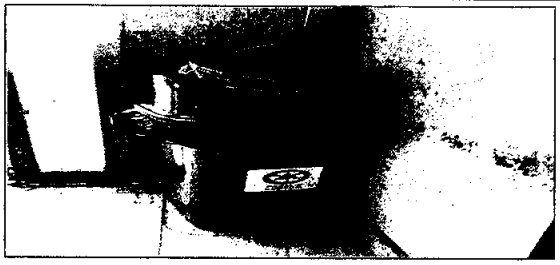
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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 ingresa de vectares.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventana sin protección		



FOTOGRAFÍA No. 6 **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 identificadas conforme a la norma sanitaria vigente.

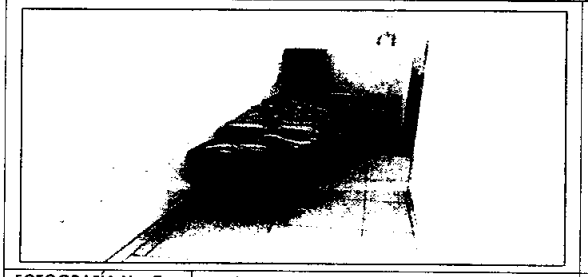
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

1661

La educación es de todos · Mineducación · Más Aprender · Casanare · Casanare	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

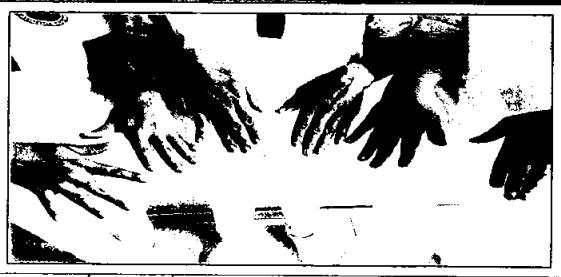
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No hay tanque elevado.		



FOTOGRAFÍA No. 8	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Item No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectacantagiasas.

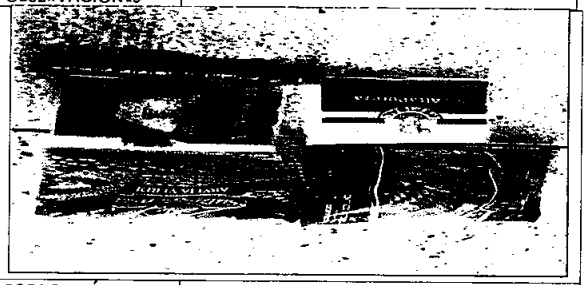
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No tiene dotación completa		



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2274

Alimentos que Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 05-08-2022 Vs. 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:	21102022		Institucion educativa:	I.E. GAVIOTAS.	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El AMPARO.
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.	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.	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).	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 .	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.	0
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.	0
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: 18/10/2022	1

1663

Alimentos que 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

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.	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	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		
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.	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.	1
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:	42,4 %

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 Vs. 1

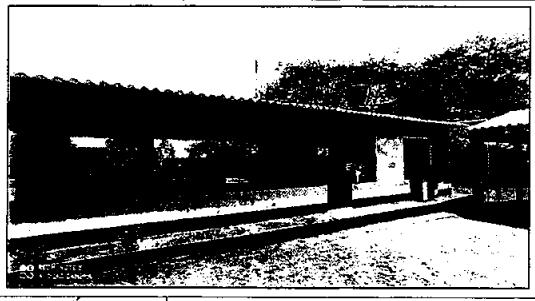
Observaciones

LAS INSTALACIONES PERMITEN EL INGRESO DE PLAGAS Y SUCIEDADES; MESÓN DE PRODUCCIÓN PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE BALDOSAS; LOS SANITARIOS SON DE LA INSTITUCIÓN; NO DILIGENCIAN FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO; NO CUENTAN CON DOCUMENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO; SE EVIDENCIA SUCIEDAD EN AREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ALACENA (NEVERA DAÑADA); VENTANAS Y ABERTURAS BAJO LA PUERTA SIN PROTECCIONES; NO HAY SOPORTES DE CONTROL DE PLAGAS; NO CUENTAN CON RECIPIENTES ADECUADOS PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS; NO REALIZAN SEPARACIÓN EN LA FUENTE DE LOS RESIDUOS; SIFÓN DEL LAVAPLATOS CON FUGA; NO HAY PROTOCOLOS PARA EL MANEJO DE RESIDUOS DE ACEITE VEGETAL. LA MANIPULADORA NO CUENTA CON CALZADO ADECUADO (USA CHANCLAS); ALACENA CON SUCIEDAD (NEVERA). Colocando en RIESGO LA MATERIA PRIMA; NO HAY KARDEX Y ROTULADO DE MATERIA PRIMA; NO HAY EN PRODUCCIÓN ÁREA IDENTIFICADA PRODUCTO NO CONFORME; HUEVOS NO DESINFECTA Y ESTUFA PRESENTA DAÑO.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
M Helena calderón	Cecilia Ortega.	
Nombre: M Helena calderón	Nombre: Cecilia A. Ortega	Nombre:
Documento: 47432703	Documento: 1.110.487.716.	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: PROF APOYO	Cargo:

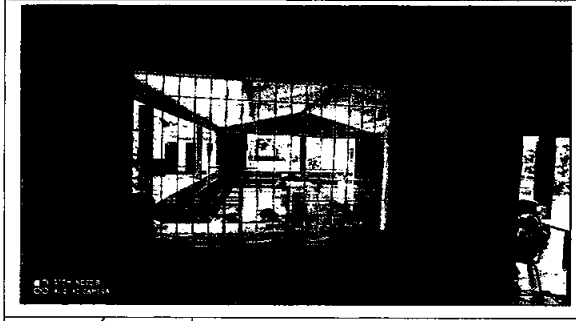
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	EL AMPARO	**FECHA DE VISITA**	21- 10- 2022	**HORA INICIO:**	08:15 AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:50 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**		



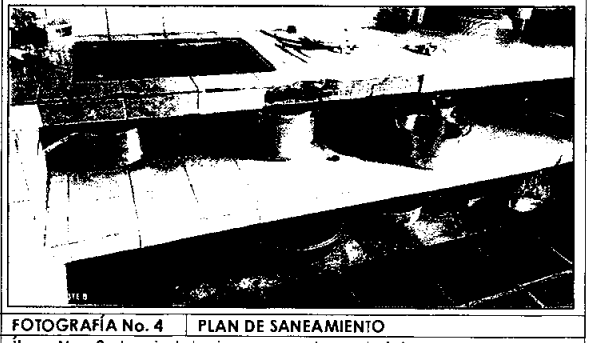
FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 1. El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



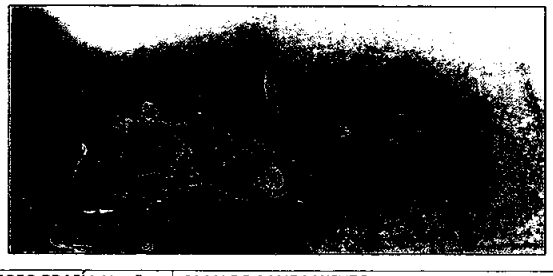
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 1. El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpias, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Aguas residuales servidas en los alrededores.



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y canstruidas para prateger los ambientes de praducción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Ventanas no cuentan con barreras de protección.



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, na deslizantes y can acabadas libres de grietas o defectas que dificulten la limpieza y desinfección.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Mesán presenta deferiaro en sus baldosas.



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Tadas las áreas y superficies del servicio se encuentran 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 falencias en limpieza y desinfección de recipientes dande se almacena materias primas.



FOTOGRAFÍA No. 6	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 7. Se aplican pratacalos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillas, entre otros) y los registros san diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	No cuentan con pratacolas y na realizan una adecuada limpieza y desinfección de equipos.

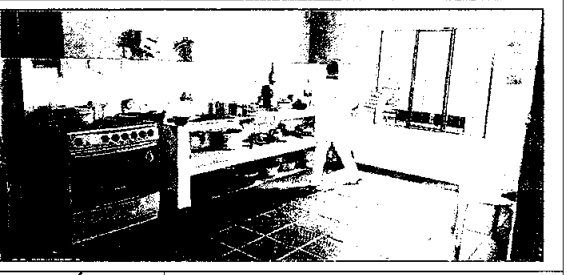
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	PLAN DE SANEAMIENTO

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	No realiza limpieza y desinfección de equipos.		



FOTOGRAFÍA No. 8	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	No cuentan con recipientes adecuados y en área de producción, se observan unos cerca de la venta pero no cuentan con topa.		



FOTOGRAFÍA No. 9	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No realiza separoción en la fuente de los residuos sólidos.		



FOTOGRAFÍA No. 10	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No. 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Sifón del lavaplatos presenta fuga de aguas residuales.		



FOTOGRAFÍA No. 11	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 cuentan con zapatos acorde a la actividad que realizan.		



FOTOGRAFÍA No. 12	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		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia jugo con carne en el congelador sin protección, además se observa residuos de sangre.		



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No. 21. Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva contral de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.				**Ítem No. 37.** Se lavan y desinfectan los empaques, las alimentos o materias primas crudas camo frutas, verduras y hortalizas y praductos de pesca con agua patable, antes de su preparación y en las tiempos establecidos de desinfección.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Na asignan rotulado a la materia prima y no llevan KARDEX.			**OBSERVACIONES**	No realiza el lavado y desinfección de huevos antes usarlos en el proceso.		

2220

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

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:	Tauramena
Fecha de la visita:	21 10 2022		Institucion educativa:	El Cusiana	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Cusiana
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	474	
		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.	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.	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: 19/08/2022	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se 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: 06/09/2022	1

1669

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 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.	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	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		
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:	82,35 %

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

Observaciones

En visita tecnica a la sede educativa se observa: Que el restaurante esta limpio y muy organizado pero las señoras economas no diligencian los formatos debido a que no tienen papeleria para llenar, los sistemas de extracción presentan suciedad y no se les ha hecho ningun mantenimiento.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Edy Malen.	Anlly lorena Arévalo.	
Nombre: Edy Malen Bernal.	Nombre: Anlly lorena Arévalo	Nombre:
Documento: 1115912893.	Documento: 1094675996	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de apoyo inter.	Cargo:

2223

Alimentos Aprender Casanare / 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:	Tauramena
Fecha de la visita:	2 1 1 0 2 0 2 2		Institución educativa:	El Cusiana	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	El Cusiana.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	474	
Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:	Huevos en tortillas, alverja, arroz blanco, papa cudada, pepino y zanahoria, limonada.				
Intercambios	Alimento:	limon por piña			
	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.	NO
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.	NC
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	92,30 %

Observaciones

El huevo se preparo en cocido a los estudianteo les gusta mas de esta manera.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Edy Bernal.	Anlly lorena Arévalos	
Nombre: Edy Mateo Bernal.	Nombre: Anlly lorena Arévalos	Nombre:
Documento: 1115912893.	Documento: 1094575996.	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof de apoyo inter	Cargo:

1672

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para aprender · Casanare · Casanare	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 Ver. 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	EL CUSIANA	ETC	DPTO DE CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	EL CUSIANA	FECHA DE VISITA	21/10/2022		HORA INICIO:	12:15 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	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		R.E RESIDENCIAS ESCOLARES		



FOTOGRAFÍA No. 1 — EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislada de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpias, 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 las ambientes de producción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

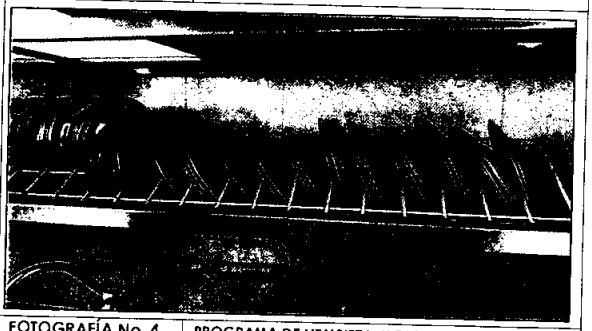


FOTOGRAFÍA No. 3

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 registras son diligenciadas correctamente y se realizan de manera apartuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 4 — PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 9: Las equipas, utensilias y menaje empleadas se limpian y desinfectan antes de cada usa y san de materiales resistentes al usa y a la carrasión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 — CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 11: No se evidencia indicio a presencia de plagas y las áreas cuentan can barreras que minimicen el ingresa de vectares.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 — MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicia de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recalección de residuas sálidas, en buen estada, en cantidad suficiente, bien ubicadas e identificadas canforme a la narma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

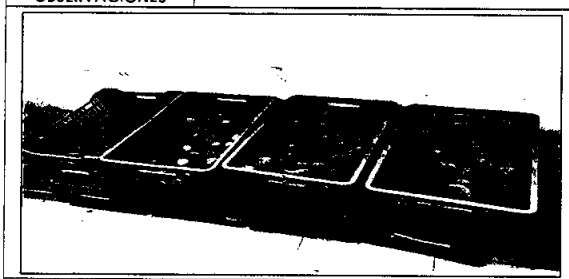
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

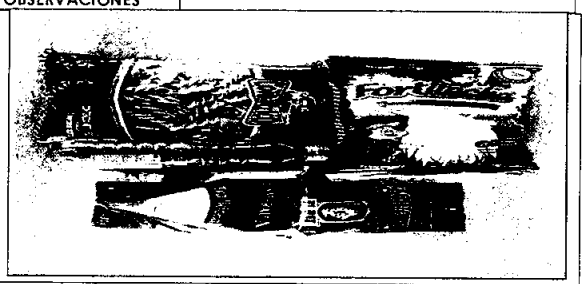
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No. 30. Se almacenan los productos de acuerda con las características de los mismos, en sitias adecuadas minimizanda el riesga de cantaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2226

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

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:	21 10 2022		Institucion educativa:		Siglo XXI
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Las delicias
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	23	
		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.	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: _____	0

1675

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 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	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		
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.	N.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 %

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

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa el restaurante en orden y limpio pero no diligencia formatos, no se le hace limpieza y desinfección al tanque de almacenamiento del agua.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
MARTHA HEREDIA	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Martha Heredia	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre:
Documento: 24231713	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo:

2229

Alimentos para Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCDLAR FORMATD 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 LDS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIDNES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPID:	Tauramena.
Fecha de la visita:	2 1 1 0 2 0 2 2		Institución educativa:	Siglo XXI	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Las delicias	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	23	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne en juliana, tornillos en leche, papa criolla, pateca de auyama Jugo de tomate de arbol.					
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.	NO
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.	N.O
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.	N.O
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.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	NO
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	88,88 %

Observaciones

Comple con lo estipulado en la minuta.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
MARTHA HEREDIA	Anlly lorena Arévalo.	
Nombre: Martha Heredia	Nombre: Anlly lorena Arévalo	Nombre:
Documento: 24231 713	Documento: 1094957996	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de apoyo inter.	Cargo:

1678

2230

La educación es de todos · Alimentación Alimentos para aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol 2

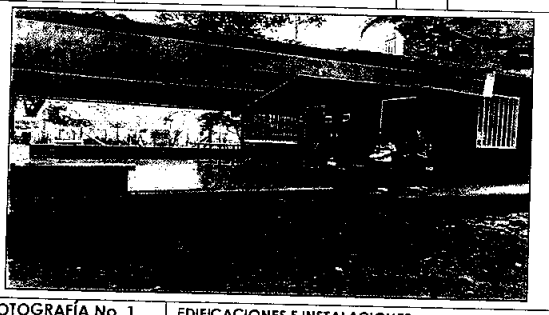
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	SIGLO XXI	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS DELICIAS	**FECHA DE VISITA**	21/10/2022		**HORA INICIO:**	10:50 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**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

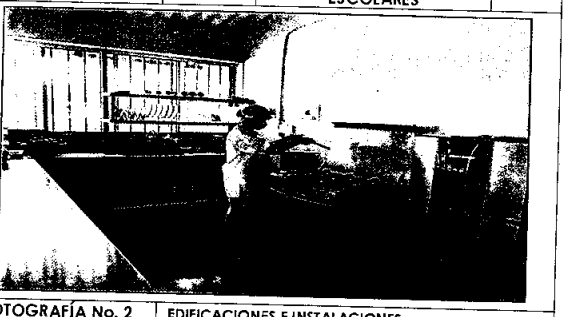


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislada 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 ingresa de plagas, animales domésticas y otras.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuados condicianes 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

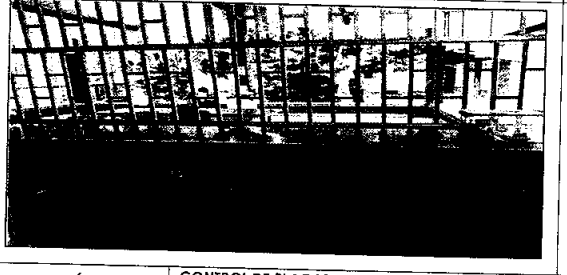


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

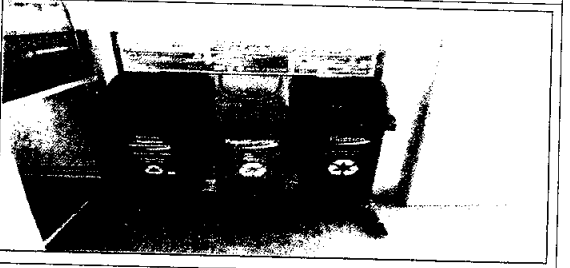


FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recalección de residuos sálidas, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicadas e identificadas conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

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

1679

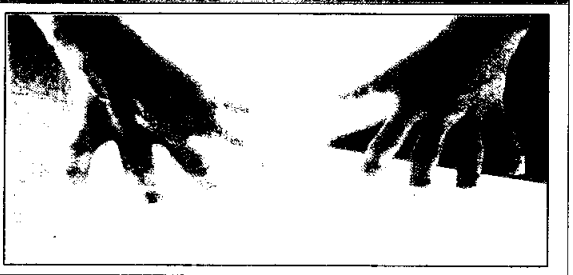
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 18 Dispanen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénica sanitario, hermética y se encuentra en constonte circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dio de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 20: El personal manipuladar no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocantagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem 21: Cuento con la datación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerda a la establecida en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 32: El ratulada y etiquetada del empaque primaria de las alimentas cumple con la estipulado en la Resalución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

8232

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

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:	21 10 2022		Institucion educativa:	Siglo XXI	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Siglo XXI
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	324	
		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).	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.	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: 3/10/22.	1

1681

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

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.	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	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		
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	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	80,64 %

2234

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 1

Observaciones

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa el restaurante ordenado y limpio, pero las señoras manipuladoras manifiestan que no les llega implementos de aseo como jabon, cloro, bolsas., no tienen registros de la ultima fumigación realizada. No le realizan mantenimento a los equipos hay dos neveras dañadas y no han enviado tecnico.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Jenny Pinto.	Anlly lorena Arévalo	
Nombre: Jenny Pinto.	Nombre: Anlly lorena Arévalo	Nombre:
Documento: 1.115.910.615	Documento: 1094675916	Documento:
Cargo: Cocinera.	Cargo: Prof de apoyo inter	Cargo:

1683

1235

Alimentos Aprender Casanare / 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 TERRITDRIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	Tauramena
Fecha de la visita:	21/10/2022		Institución educativa:	Siglo XXI	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Siglo XXI	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	324	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo frito, garbanzos, arroz blanco, tajadas fritas, Repollo y zanahoria, sorbete de guayaba.					
Intercambios	Alimento:	Guayaba por piña.				
	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.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
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.	NC
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		88,88 %

Observaciones

la guayaba llego muy madura y se gasto el dia martes, por eso el cambio de jugo.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Jenny Pinto R.	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Jenny Pinto.	Nombre: Anlly lorena Arévalo	Nombre:
Documento: 1.115.910.615	Documento: 1094575916	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de apoyo inter.	Cargo:

1684

2236

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-08-21 Vol 2

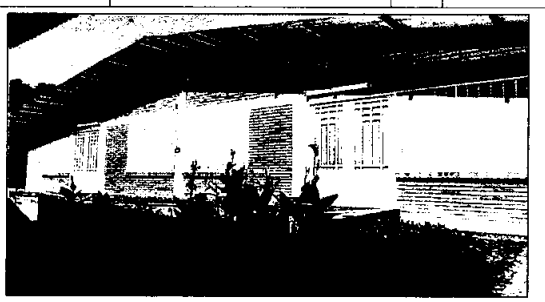
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	SIGLO XXI	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SIGLO XXI	**FECHA DE VISITA**	21/10/2022		**HORA INICIO:**	08:20 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**			**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

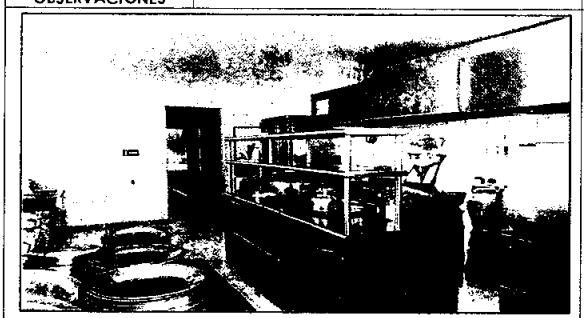


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 2: Las instalacianes 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

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicia se encuentran 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

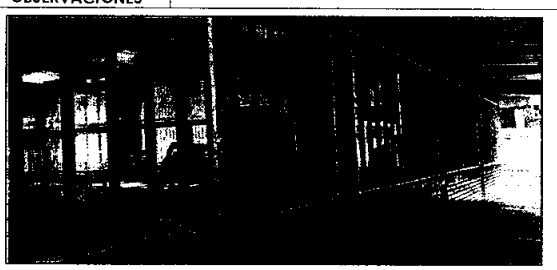


FOTOGRAFÍA No. 4 **PROGRAMA DE LIEMPIEZA Y DESINFECCION**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 **MANEJO Y DISPOSICIDN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

1695

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO 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 sanitaria, 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	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 20: El personal manipuladar na presenta afecciones de la piel a enfermedades infectacontagiasas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

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			

2238

Alimentos para Aprender Casanare / Gobernación 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 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:	25 10 2022		Institucion educativa:		Cupiagua
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Plan Brisas
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	97	

	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
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 Oct	1

1687

2239

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

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		
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:	93,9 %

1688

2240

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

Observaciones

En Visita tecnica de control en la sede plan cumana las brisas se observo lo siguiente;

- La empresa fumigadora no presenta documentacion, ficha tecnica de los productos.
- falta protocolo de uso de aceite usado

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Karen Zamora	Nombre: Jose Montenel	Nombre:
Documento: 1116852636	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo IMP.	Cargo:

1689

2247

Alimentos Aprender Casanare / 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:	DEPARTAMENTD DE CASANARE			MUNICIPIO:	Aguazul
Fecha de la visita:	25/10/2022		Institución educativa:	Cupiagua	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	plan cunama la brisas	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo X	No de servicios:	97	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne Picada, Arveja, Arroz con zanahoria y habichuela, Pepa Asada, ensalada zanahoria y pepino, Sorbete de fruta de Arbol.				
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.	N.O
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.O
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.	NC
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	92,3 %

Observaciones

En visita tecnica a la sede plan cunama la brisas se observo lo siguiente con respecto a la materia prima y preparacion del menu programado.
se encuentra en condiciones aceptable para su uso.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Karen Zamora	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1116852636	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1690

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

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	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	**FECHA DE VISITA**	25- 10- 2022		**HORA INICIO:**	11:00 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**		**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 las ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

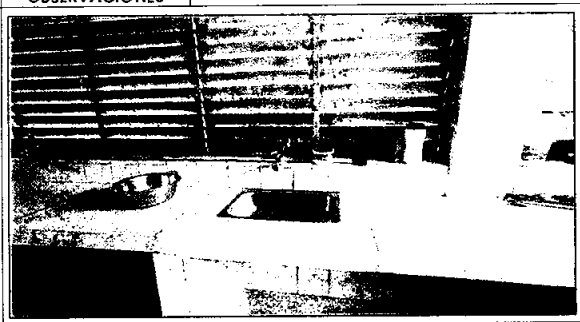


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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 registras son diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

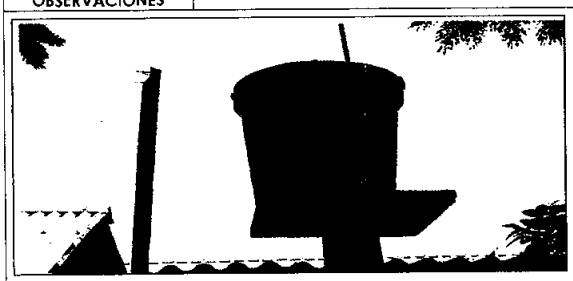


FOTOGRAFÍA No. 4 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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 construida 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

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

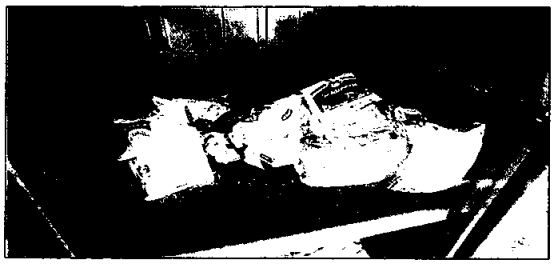
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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.

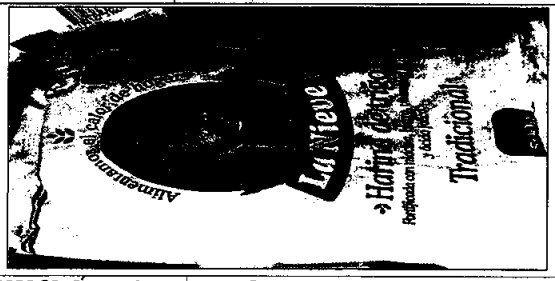
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La manipuladora no cuenta con dotación.		



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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

224/4

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

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:	Nunchia
Fecha de la visita:	26 10 2022		Institucion educativa:	61	Pretexto
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Principal
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	155	
		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.	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
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: 28 Sep 22	1

1693

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

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.	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.	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:	84,37 %

2246

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

Observaciones

En visita tecnica en la sede El Pretexto Principal, se observo en la siguiente;

Realizar control escritos, para establecer los controles de limpiaa y desinfeccion.

- falta informacion de la empresa fumigadora, ficha tecnica de los productos.
- faltan canecas para los residuos solidos.
- falta control de materia prima.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Fanni Consuelo Gonzalez		
Nombre: Fanni Consuelo G.	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1115690822	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1665

Alimentos para Aprender Casanare / 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:	Nunchía
Fecha de la visita:	26/09/2022		Institución educativa:	El Pretexto	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Principal	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	155	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo sudado, 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.	N.O
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.O
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.O
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.O
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

En visita tecnica se Verifico la materia prima y cumplimiento del menu programado

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Fanni Consuelo Gonzalez		
Nombre: Fanni Consuelo G.	Nombre: Josa Montenegro	Nombre:
Documento: 1116 690 822	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof. de Apoyo	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	PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	26- 10- 2022		**HORA INICIO:**	12:00 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 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, pacillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

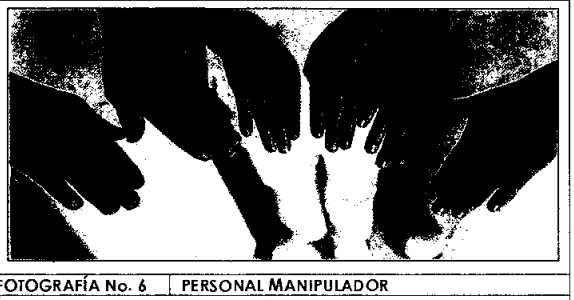
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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, 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			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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	La manipuladora no cuenta con dotación.		



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 las productos.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de las 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. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerda al numero de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

2250

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 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 OE CASANARE			Municipio:	Pore.
Fecha de la visita:	25 10 2022		Institucion educativa:	I.E. El Banco.	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	I.E. El Banco.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	169.	
		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..	N.O
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.	N.O
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: _____	N.O
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.	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: 25 Octubre 2022.	1.

1699

2257

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

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.	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.	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.	N.O
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
INDICADDR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	89,3 %

1700

2252

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

Observaciones

Se realizo Visita a la Sede #1 Banco donde se Pudo evidenciar las Siguientes Observaciones:

- las Puertas Presentan aberturas Colocar Protección
- no Cuentan Con Canecas Para residuos Solidos "recolección".
- No Cuentan Con Plan de Saniamiento Basico
- No Cuentan Con Control de Primeros en vencer, Salir.
- no cuentan Con Botiquin de Primeros auxilios
- no Cuentan con extintor de incendios
-

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Maribel Quiceno	Nombre: Yuly Alexandra Rueda Ch.	Nombre:
Documento: 47433270	Documento: 1.006.440.116	Documento:
Cargo: Economo	Cargo: Profesional de apoyo inter.	Cargo:

1701

2253

Alimentos Aprender Casanare / 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

CONTRATD DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATD: 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:	25/10/2022	Institución educativa:	I.E El Banco.
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Sede edicativa:	I. E. El Banco.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzo: X	No de servicios: 169.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne picada, arepas, Arroz con zanahoria y habichuela, papa asada. Pepino y zanahoña, jugo de Tomate de arbol.				
Intercambios	Alimento:	Espaguetis con salsa Bechamel, yuca en Cubo, zanahoria, dugo de guayaba.			
	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.	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.	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	80%

Observaciones

Se realiza intercambio de menú motivo la manipuladora manifiesta que la materia prima llego tarde. y no pudieron Cumplir Con el menú acorde a lo establecido

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Marlly Alexandra Quiroga	Nombre:	Yuly Alexandra Parada
Documento:	47.457.270	Documento:	4.006.440.116
Cargo:	Economa	Cargo:	Profesional de apoyo

La educación es de todos — Mineducación

1702

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

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

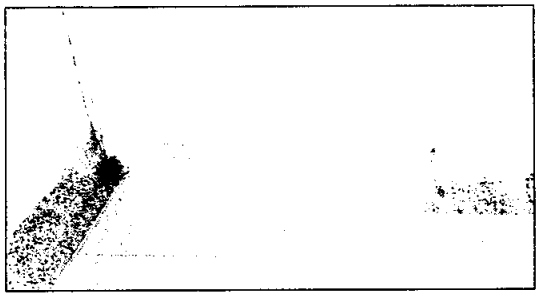
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL BANCO	**FECHA DE VISITA**	25/10/2022		**HORA INICIO:**	12:40 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:30 PM	
REGISTRO 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 HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Los instalacianes están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagos, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Abertura bajo la puerta principal sin protección.		



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.

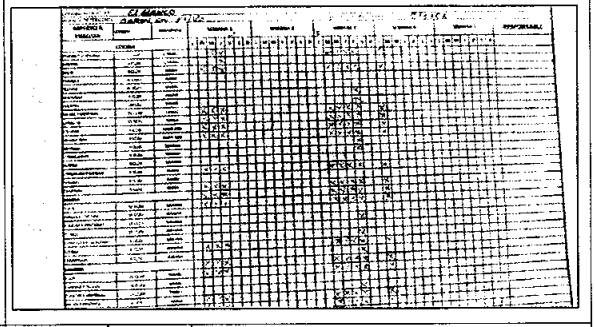
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Algunas ventanas del comedor escolar sin protección.		



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 registras son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 7: Se aplican protocolos para lo 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	No realizan registros 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, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

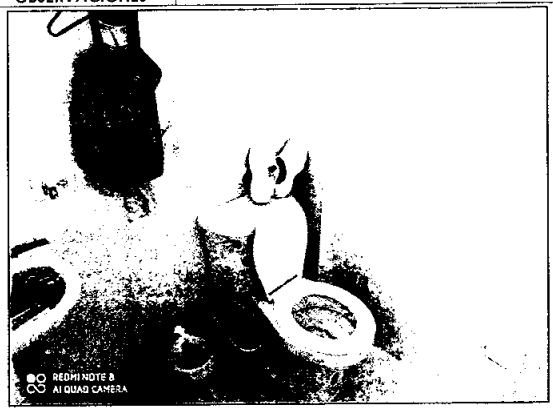
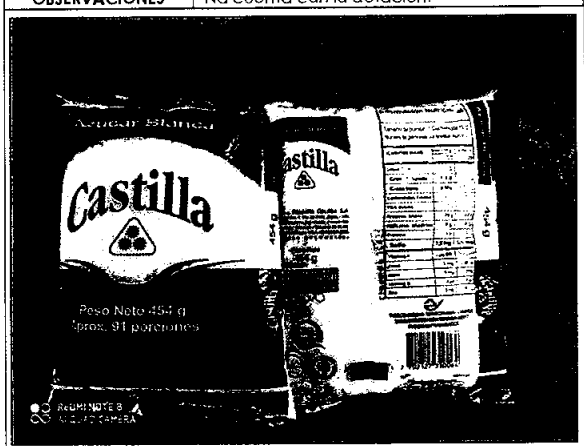
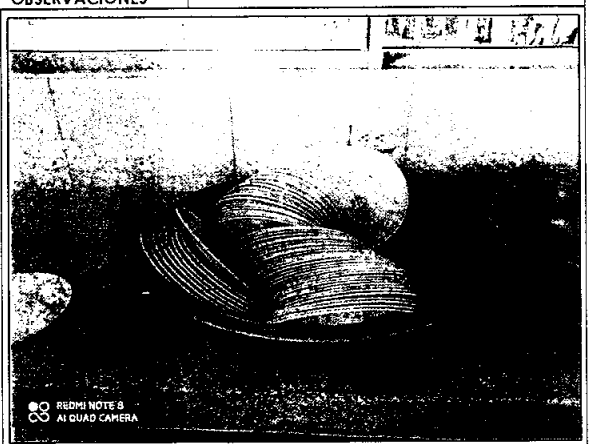


FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES		OBSERVACIONES	
			
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 4. Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moha, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otra aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	Na cuenta con la dotación.	**OBSERVACIONES**	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**
Ítem No. 32. El rotulada y etiquetado del empaque primaria de los alimentos cumple con la estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		**Ítem No. 32.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de racianes y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES		**OBSERVACIONES**	

2256

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-81 09-08-2022 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:	Pore.
Fecha de la visita:	25 10 2022	Institucion educativa:	I.E. Antonio Nariño
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022	Sede:	C.E. Antonio Nariño

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:
		X	299.

	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.	N.O
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.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: 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.	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: No hay Formatos	NO

1705

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 1

Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0
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).	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.	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.	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.	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.	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.	N.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:	73,07 %

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 Vs. 1

Observaciones

Se realizo Visita en la Sede Antonio Nariño donde se Pudo evidenciar las siguientes Falencias.

- No Cuentan Con Plan de Saneamiento Basico.
- Falta Protección en las Puertas que Conectan el area de Proceso.
- Una de las manipuladoras no Cuentan Con dotación
- No llevan Control de Primero en Vencer, Salir.
- Sifon se encuentra en mal estado Presenta goteo.
- No Cuentan Con tetreros de material Sanitario
- No Cuentan Con recipientes Para residuos Solidos
- Hace Falta extintor y Botiquin de Primeros auxilios

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Dennis Pinto T.		
Nombre: Dennis P.	Nombre: Yuri Alexandra Pulido.	Nombre:
Documento: 1116040088	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: Economica.	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2254

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATD DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIDS 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:	25/10/2022		Institución educativa:	I.E Antonio Nariño	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	C.E Antonio Nariño	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo X	No de servicios:	299.	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne Picada, arvejas, Arroz Con Zanahoria y habichuela, Pierna asada, Pepino y Zanahoria, Jugo de fruta de arbol.					
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.	N.O
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.O
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		85,71%

Observaciones

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Dennis Pinto T.	Puerta	
Nombre: Dennis P.	Nombre: Yuri Alexandra Rueda Ortiz	Nombre:
Documento: 1116040088	Documento:	Documento:
Cargo: Economica.	Cargo:	Cargo:

1708

2260

La educación es de todos Mineducación · Alianza por Aprender Casanare · Gobernación Casanare	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

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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ANTONIO NARIÑO	**FECHA DE VISITA**	25/10/2022		**HORA INICIO:**	10:50 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:50AM	
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 cantaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

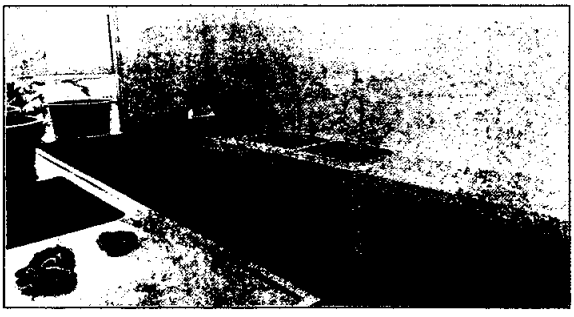
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Algunas puertas del área de proceso sin protección.		



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	Na 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 otras) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

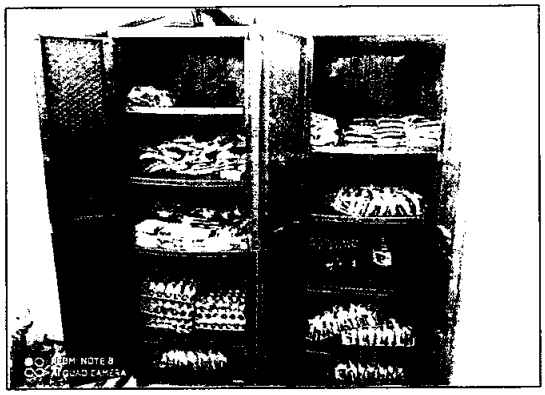
17 09

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

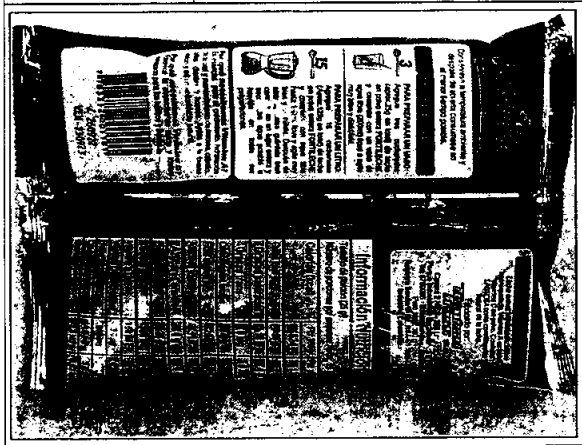
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

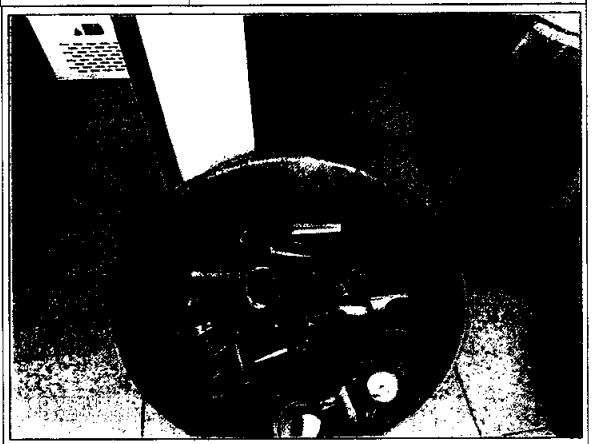
OBSERVACIONES		OBSERVACIONES	





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 lo 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	Una de las manipuladoras no cuenta con 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. 32.** 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	

2262

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

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:	San Luis De Palenque.
Fecha de la visita:	26102022		Institucion educativa:		I.E.T. Francisco Lucea.
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	I.E.T. Francisco Lucea.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	81	
	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.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	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
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: 08-10-2022	1

1711

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

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.	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.	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.	0
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		
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

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

LAS INSTALACIONES PRESENTAN ABERTURAS POR LAS CUALES PUEDEN INGRESAR PLAGAS; NO CUENTA CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN; CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS; MANEJO DE RESIDUOS; ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE; PLAN DE CAPACITACIÓN MANTENIMIENTO DE EQUIPOS; NO HAY KARDEX PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS. (PEPS); LA MATERIA PRIMA NO SE LE ASIGNA ROTULACIÓN; NO HAY ÁREA IDENTIFICADA PARA PRODUCTOS NO CONFORMES; PERSONAL MANIPULADOR (1 MANIPULADORA) NO CUENTO CON CALZADO ACORDE A LA ACTIVIDAD QUE REALIZA, ADEMÁS SE LE OBSERVA USO DE CADENAS Y UÑAS LARGAS. LA CARNE NO CUMPLE CON LA RESOLUCIÓN 5109 de 2005, NO CUENTA CON ROTULADO.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	Eduardo Ortega.	
Nombre: Yobell Zacarias	Nombre: Eduardo A. Ortega	Nombre:
Documento: 1.24.191.423	Documento: 1110487716	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo:

265

Alimentos Aprender Casanare / 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:	SAN LUIS DE PALENQUE
Fecha de la visita:	26/10/2022		Institución educativa:	I.E.T. FRANCISCO LUCEA.	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	I.E.T. FRANCISCO LUCEA.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	91	
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	POLLO SUDADO, 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.	N.O
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	N.O
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	100. %

Observaciones

NO SE REALIZA VERIFICACIÓN DE GRAMEJE ENTREGADO A LOS BENEFICIARIOS.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Eudides Ortega.	
Nombre: Rosel Zambrano	Nombre: Eudides Ortega.	Nombre:
Documento: 24.191.423	Documento: 1.110.497.316.	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo:

1714

2266

La educación es de todos Mineducación · Aún los niños Aprender Casanare Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

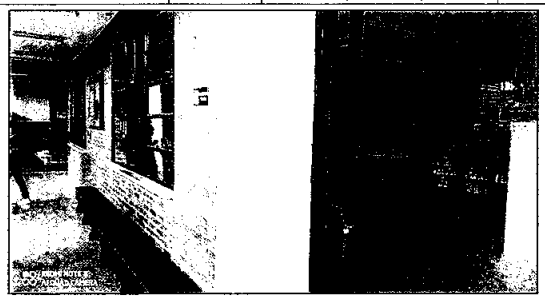
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL						
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
INFORMACIÓN GENERAL						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E.T. FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO (X)** **RURAL ( )**
SEDE	I.E.T. FRANCISCO LUCEA	**FECHA DE VISITA**	26- 10- 2022	**HORA INICIO:**	08:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 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 HIGIENICO SANITARIAS**

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.

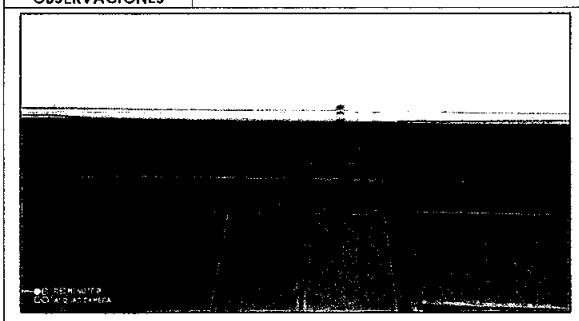
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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

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.

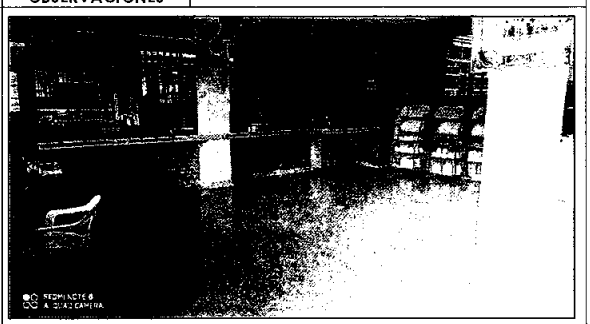
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección.		



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

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. 5 | **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. 6 | **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, cuchillas, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

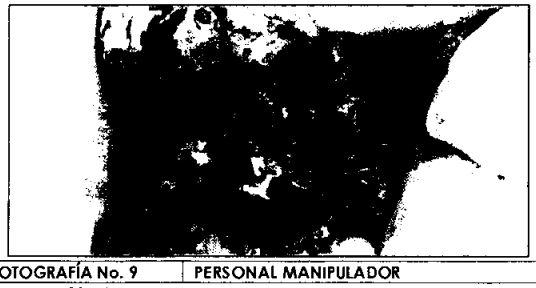
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Registros sin diligenciar.		



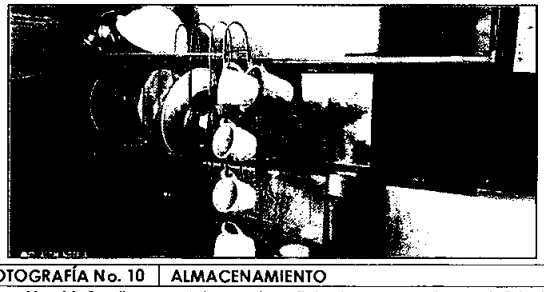
FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No. 21. Cuenta con la datación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a la establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No cuentan con zapatas acarde a la actividad que realizan.		



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 30. Se almacenan las productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitias adecuadas minimizando el riesga de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No. 32. El ratulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulada en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Carne no cumple can rotulación.		



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerda al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2268

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

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:	26102022		Institucion educativa:	I.E. T. INTEGRADO DE TRINIDAD.	
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.	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.	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
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: 25/10/2022	1

177

2269

Alimentos Aprender Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 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		
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:	69,69%

1718

2270

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 Vs. 1

Observaciones

LAS INSTALACIONES PERMITEN EL INGRESO DE PLAGAS; SE OBSERVA PANAL DE ABEJAS EN PRODUCCIÓN (SIN ABEJAS); TECHO PRESENTA HOLLÍN; LAS VENTANAS Y BAJO LAS PUERTAS SIN PROTECCIÓN; NO CUENTAN CON NEVERA LA PROFE DEJA ALMACENAR LAS MATERIAS PRIMAS EN LA DE ELLA; NO DILIGENCIA FORMATOS; NO CUENTA CON LOS SIGUIENTES PROGRAMAS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN; CONTROL DE PLAGAS; MANEJO DE RESIDUOS; ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE; PLAN DE CAPACITACIÓN; MANTENIMIENTO DE EQUIPOS; NO HAY KARDEX NI ASIGNAN ROTULACIÓN A LA MATERIA PRIMA (PERO); NO HAY SOPORTES CONTROL DE PLAGAS; EN ÁREA DE PRODUCCIÓN NO CUENTA CON ABASTECIMIENTO DE AGUA LA MANIPULADORA DEBE SALIR A UN LUGAR AXEXO PARA REALIZAR ALGUNAS ACTIVIDADES QUE REQUIEREN DE AGUA

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nancy Alférez R	CLODES ORTEGA	
Nombre: Nancy Alférez R	Nombre: CLODES A. Ortega	Nombre:
Documento: 1116664678	Documento: 1110487716	Documento:
Cargo: Manipuladora.	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo:

1719

2271

Alimentos Aprender Casanare / 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:	TRINIDAD.
Fecha de la visita:	26/10/22		Institución educativa:	I.E.T. INTEGRADO DE TRINIDAD.	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	LA ESPERANZA.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	9	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	CARNE PICADA, ARVEJAS-ARROZ CON ZANAHORIA Y HABICHUELA - PAPA ASADA, PEPINO Y ZANAHORIA, SORBETE DE TOMATE DE ARBOL.				
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.	N.O
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.	N.O
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.O.
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

NO SE REALIZO VERIFICACIÓN DE GRAMAJE ENTREGADO A LOS TITULARES DERECHO.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Nancy Alférez R.	Eudes Ortega
Nombre:	Nombre: Nancy Alférez	Nombre: Eudes A. Ortega
Documento:	Documento: 1116664628	Documento: 1.110.487.716.
Cargo:	Cargo: Manipuladora	Cargo: PROF. APOYO.

1770

La educación es de todos · Mineducación · Alimentando los Aprender · Casanare · Casanare	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

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

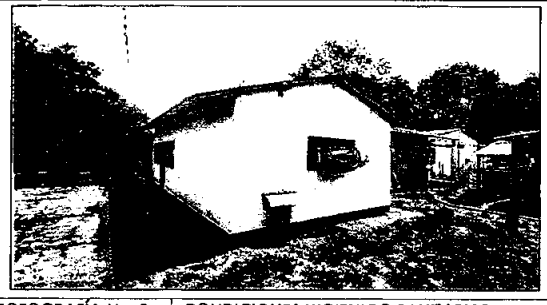
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E.T. INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ESPERANZA	**FECHA DE VISITA**	26- 10- 2022		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		01:35 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. 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.

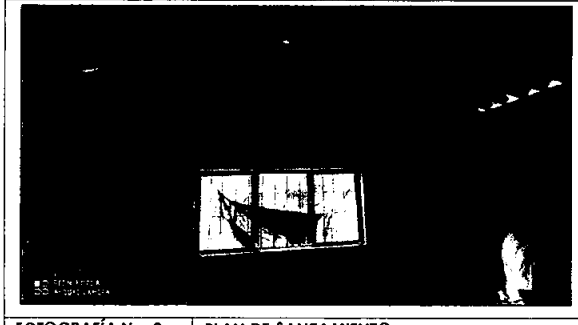
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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**

Ítem No. 2. Los 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	Ventanas sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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	Techo con presencia de hollín.		



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 6	**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 oportuno.

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	PERSONAL MANIPULADOR

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	ALMACENAMIENTO

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			

2274

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, 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 DEPARTAMENTD DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Tauramena.
Fecha de la visita:	26102022		Institucion educativa:	I.E El Criet	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	C.E La Voragine
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	98	
		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.	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..	N.O
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: _____	N.O
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: _____	N.O

2723

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES OE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 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.	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		
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
INOICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	79,31 %

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	3
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Observaciones

Se realiza Visita a la Sede educativa donde se evidencio las siguentes observaciones:

- Colocar Protección en Ventanas y Puertas
- No Cuentan Con plan de Saneamiento Basico
- No Cuentan Con Kardex
- Sifones en mal estado presenta goteo.
- No cuentan con letreros de material Sanitario
- No tienen Licuadora
- No Se realiza mantenimiento de equipos refrigerador dañado.
- No realizan los Protocolos de manejo de aceite Vegetal
- No Cuentan Con el area de Producto no Conforme.
- No Cuentan Con Botiquin de Primeros auxilios
- Recargar extintor de incendios

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Amalia Martinez C.		
Nombre: Amalia Martinez	Nombre: Juan Alexander Pulido Ch.	Nombre:
Documento: 1.115.950.255	Documento: 1.006.440.116	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2277

Alimentos Aprender Casanare / 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:	Tauramena.
Fecha de la visita:	26/10/2022		Institución educativa:	I.E. El Criet	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	C.E. La Voragine.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	98	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo Sudado, 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.O
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N.C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O.
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		92,30%

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Amalia Martinez C.		
Nombre: Amalia Martinez	Nombre: Yury Alexandra Poveda Che	Nombre:
Documento: 1.115.950.255	Documento: 1.006.449.116	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2726

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 05-09-21 Vol 2

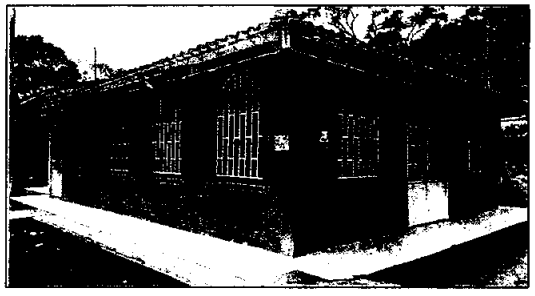
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

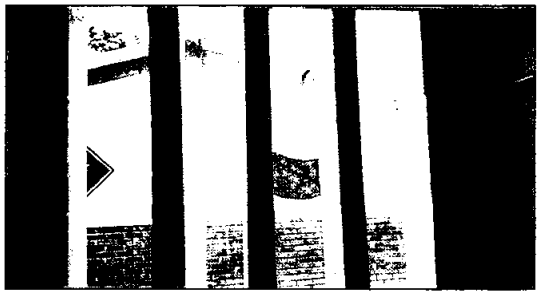
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. EL CRIET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA VORAGINE	**FECHA DE VISITA**	26/10/2022		**HORA INICIO:**	10:20 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		11:30AM	
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	Abertura bajo la puerta principal sin protección.		



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.

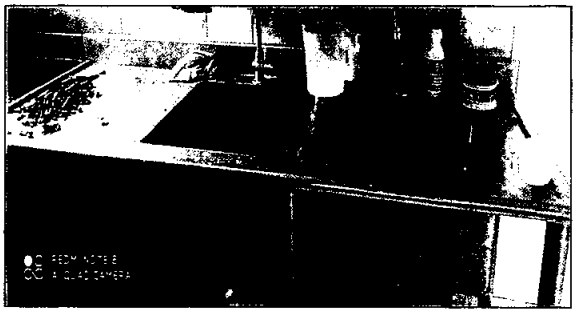
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Algunas ventanas del comedor escolar sin protección.		



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.

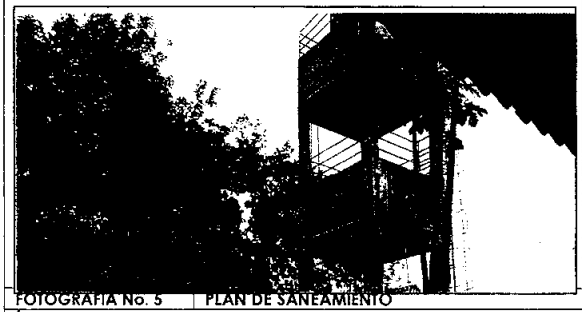
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No realizan registros de control		



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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES	



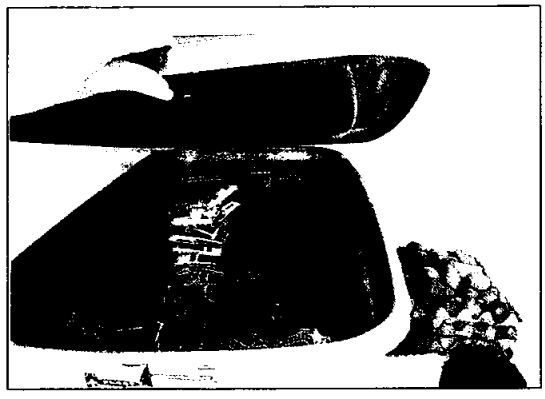
FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

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	

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	



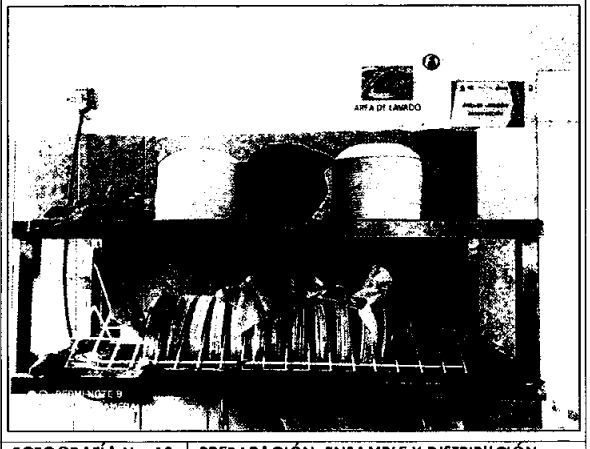
FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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	

OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No. 32. 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	

2280

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, 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:	27102022		Institucion educativa:	Jorge Eliecer Gaitan	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Guineo
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.	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 .	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
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: 04108/2022	1

2279

2487

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 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.	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		
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.A
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.A
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 %

2730

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

Observaciones

En visita técnica a la sede educativa se le recomienda a la señora ecónoma hacer un aseo general al restaurante escolar ya que se evidencia suciedad en la licuadora, los pisos, los techos, los platos, ollas etc. Se evidencia una deficiencia en la limpieza y desinfección en general.

La señora manipuladora va a complir con el menú del día y manifiesta que la materia prima le llega completa.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	Anlly lorena Arevalo	
Nombre: Flor angela abella p.	Nombre: Anlly lorena Arevalo	Nombre: Ivon Adira Ochoa Rodriguez
Documento: 60.333.005	Documento: 1094575946	Documento: 46384976
Cargo: economia.	Cargo: Prof. de apoyo inter	Cargo: DOCENTE

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

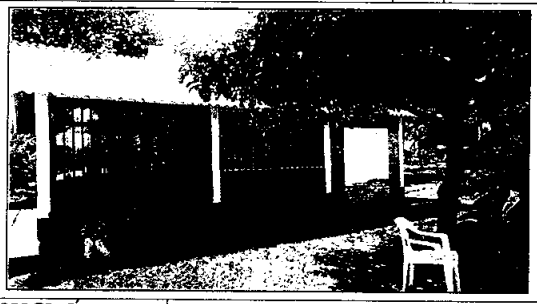
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

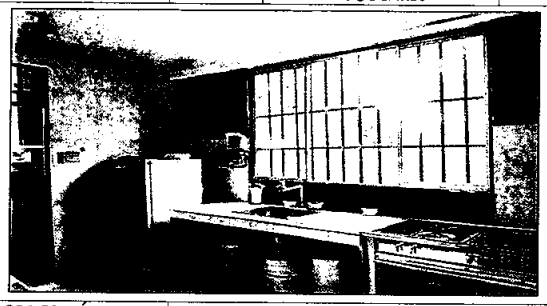
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	**ETC**	DPTO DE CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL GUINEO	**FECHA DE VISITA**	27/10/2022		**HORA INICIO:**	08:00AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	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 — **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislada de facas de insalubridad. Sus accesas y alrededares se mantienen limpias, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estada de mantenimienta..

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No 2: Las instalacianes están diseñadas y construidas para prateger las ambientes de praducción de contaminantes e ingresa de plagas, animales domésticas y otras.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas candicianes higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y las registras san diligenciados correctamente y se realizan de manera apartuna.

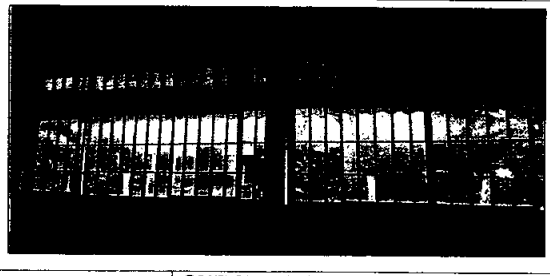
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	La limpieza y desinfección del restaurante no es la adecuada.		



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

Ítem No 9: Las equipas, utensilias y menaje empleadas se limpian y desinfectan antes de cada usa y san de materiales resistentes al usa y a la carrasión.

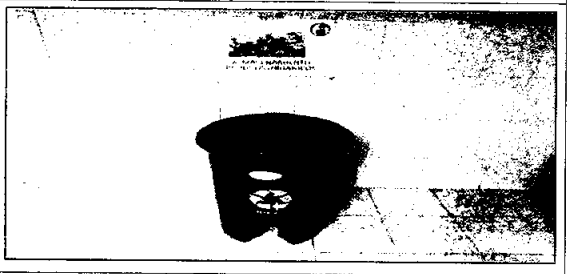
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	La limpieza y desinfección de los equipos y menaje no es la adeuada.		



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

Ítem No 11: No se evidencia indicia a presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingresa de vectares.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Hay ventanas sin protección		

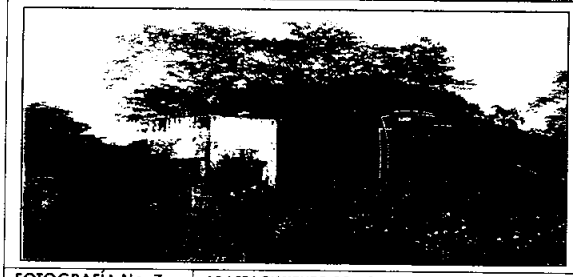


FOTOGRAFÍA No. 6 — **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Existe al interiar del servicia de alimentoción, recipientes de material sanitaria, para la recatección de residuos sálidas, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicadas e identificodos confarme o la narma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTACIMIENTO 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	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

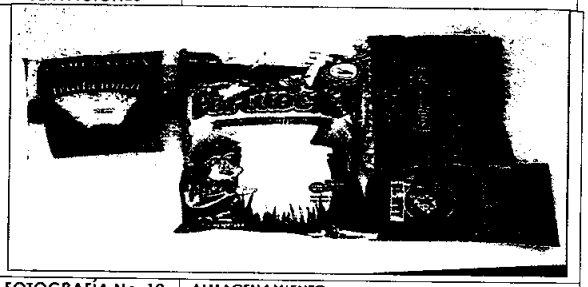
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ABASTACIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 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			

2285

Alimentando Sueños 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

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:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	27 10 2022	Institucion educativa:	I.E. San Juan De los Llanos.
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022	Sede:	Miraflores - Internados.

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:
			23

	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..	N.O
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.	N.O
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: _____	N.O
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: 20 Octubre 2022.	1

7731

2286

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

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		
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.	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:	76,92 .%

2735

2287

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

Observaciones

Se realiza Visita en la Sede Miraflores – Internado donde se evidencio las siguientes observaciones:

- Manipuladora no cuenta con dotación
- No cuentan con energia electrica
- Congelador se encuentra en mal estado "realizar mantenimiento"
- Falta proteccion en lamparas.
- Sifon en mal estado. Presentan goteo.
- No cuentan con plan de saneamiento Basico.
- No llevan control de aceite Vegetal.
- No cuentan con control de primero en vencer, Salir.
- No cuentan con nevera.
- No tienen Botiquin de primeros auxilios
- No cuentan con extintor de incendios.
- No cuentan con area de producto no conforme.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Amparo diaz		
Nombre: Amparo Fabiola Cote	Nombre: Yuri Alexandra Rueda.	Nombre:
Documento: 1221781	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2736

2288

Alimentos Aprender Casanare / 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:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	27/10/2022			Institución educativa:	I.E. San Juan De los Llanos.
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			Sede edicativa:	C.E. Miraflores - internados
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	23	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:					
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.	N.O
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.O
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.O
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
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.	N.O.
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		71,42. %

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Amparo díaz		
Nombre: Amparo pabola Cote	Nombre: Yury Alexandra Rueda d	Nombre:
Documento: 1221781	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Profesional de apoyo	Cargo:

737

La educación es de todos · Alimentación escolar · Alimentos para aprender Casanare · Casanare	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

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	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MIRAFLORE-INTERNADO	**FECHA DE VISITA**	27/10/2022		**HORA INICIO:**	03:40 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	04:30 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 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.

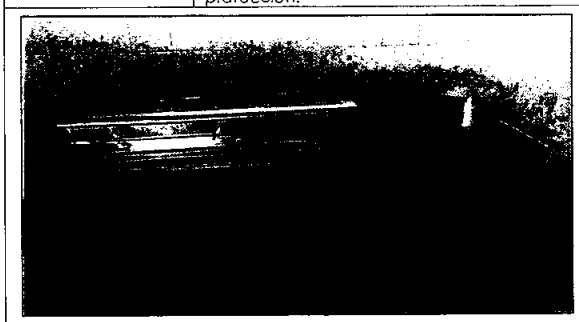
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Abertura bajo la puerta principal sin protección.		



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	Algunas ventanas del comedor escolar 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 san diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

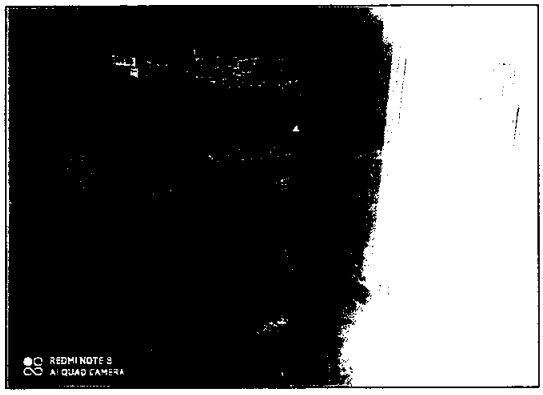
Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES	NO HAY REGISTROS



OBSERVACIONES	NO CUENTA CON DOTACION



FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**

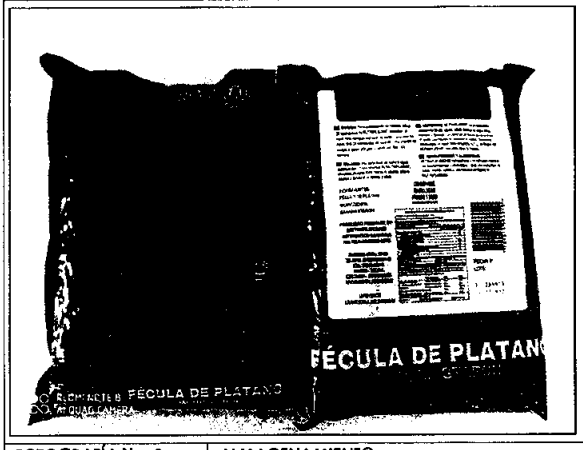
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con la dotación.		

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.

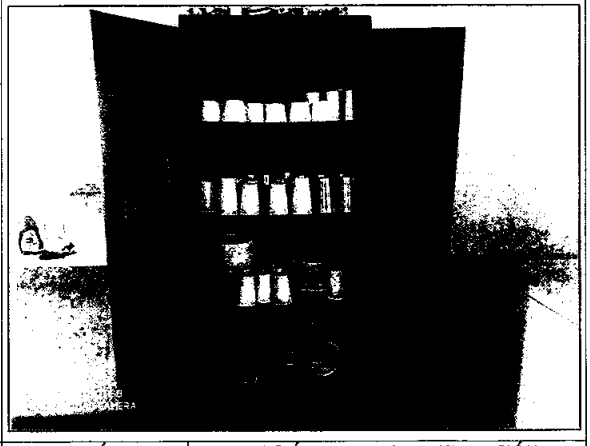
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES			



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. 32. 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			

2297

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

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:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	27 10 2022		Institucion educativa:		I.E. Tecnico Empresarial de Norte de Casanare.
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	I.E. Luis Carlos Galan.
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	117	
		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.	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.	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
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 Octubre 2022.	1

2740

2292

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	31
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 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		
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:	71,87%

2741

2293

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

Observaciones

Se realiza Visita a la Sede Luis Carlos Galan Se evidenciar las Siguientes Observaciones:

- Una de las manipuladoras no cuenta Con dotación, manipuladora no utiliza dotación
- No cuentan con Plan de Saneamiento Basico
- No tienen nevera en Funcionamiento "realizar mantenimiento".
- No Cuentan con letreros de material Sanitario
- Colocar Protección en puertas Para evitar el ingreso de Contaminantes
- Colocar Protección en lamparas.
- Silla en mal estado Presenta grieta.
- No llevan control de Primero Vencer, Salir, No tienen Formatos
- No Cuentan con Protocolos de manejo de residuos aceite Vegetal.
- No Cuentan con area de Productos no Conformes.
- No cuentan con extintor de incendios
- No Cuentan con Botiquin de primeros auxilios.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Sandra Paola	Nombre: Yuly Alexandra Poveda D.	Nombre:
Documento: 1119948116	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Profesional de apoyo.	Cargo:

2742

2294

Alimentos Aprender Casanare / 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

OBJETD 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:	27/10/2022	Institución educativa:	Técnico Empresarial del Norte de Casanare.
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDD SUEÑOS 2022	Sede edicativa:	Luis Carlos Galan
Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzo: X	No de servicios: 177.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne asada, Arroz con alverjas, Papa criolla, Verdura Cocida, Sorbet Curuba, 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.	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.	NO
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.	N.O
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.	N.O
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.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	90,90 %

Observaciones

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Sandra PS		
Nombre: Sandra Paola	Nombre: Yuri Alexandra Pardo Chaparro	Nombre:
Documento: 1119948116	Documento: 1.006.440.116.	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Profesional de apoyo	Cargo:

2743

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

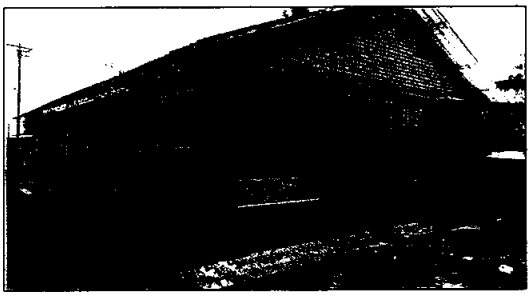
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

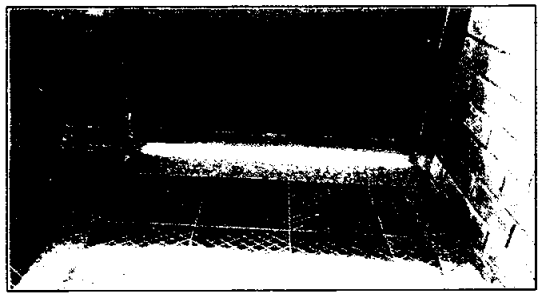
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LUIS CARLOS GALAN	**FECHA DE VISITA**	27/10/2022		**HORA INICIO:**	03:40 PM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	04:30 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 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.

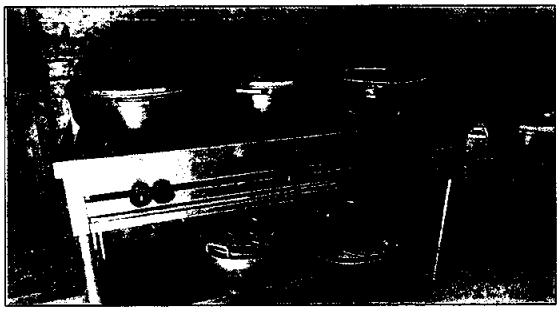
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Algunas ventanas del comedor escolar 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	No 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 diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Na realizan registros de control		



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

Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra canstruido 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**	

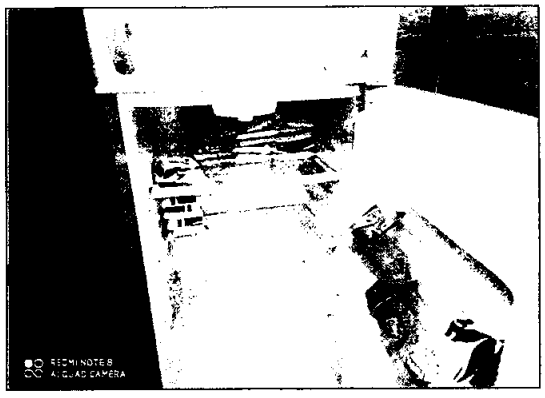
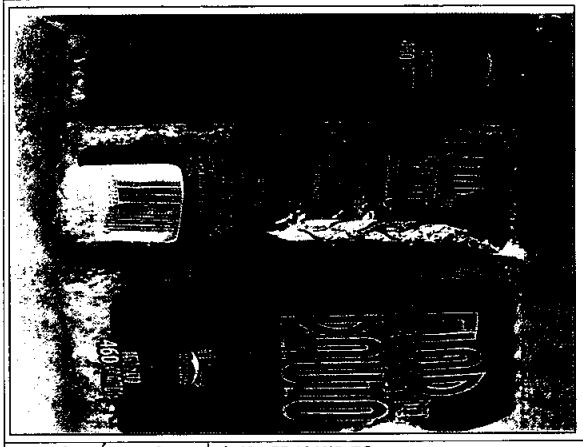
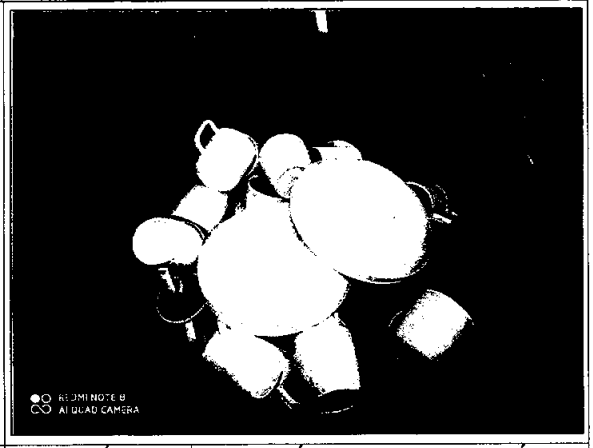


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No. 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel a enfermedades infectacantagiasas.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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. 32.** 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**

2297

Alimentando Sueños Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	35
	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:	Monterrey
Fecha de la visita:	27 10 2022		Institucion educativa:	Normal Superior de Monterrey	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Brisa de Llano
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	33	
		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.	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.	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.	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.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NA

2746

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

2298

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	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensambie 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.	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:	78.1 %

2747

2249

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

Observaciones

En visita tecnica a la sede Brisa del Llano se observo a la sede lo siguiente;

Los sanitarios no funcionan.

- falta control de fumigacion y empreso de la informacion de productos y ficha tecnica.
- Protocolos de control de aceite usado.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Martha Sandth H N		
Nombre: Martha Sandth H N	Nombre: José Montoya C.	Nombre:
Documento: 24231229	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo:

2748

2300

Alimentos Aprender Casanare / 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:	Monterrey
Fecha de la visita:	27/10/2022		Institución educativa:	Normal Superior de Monterrey	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Brisas del llano.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	33.	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne Asada, Arroz con Arveja, papa, Verdura cocida, Sorbete de Curuba				
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.	N.O
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.O
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas* 100	85,71 %

Observaciones

En visita tecnica de control a la sede Brisa del Llano se Verifica la materia Prima, las condiciones de almacenamiento, Verificacion del cumplimiento de menú Programado

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Martha Sancth M N.		
Nombre: Martha Sancth M N.	Nombre: Jose Montemiaz C.	Nombre:
Documento: 24231229	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo: Prof de Apoyo	Cargo:

2749

2307

La educación es de todos · MinEducación · Alma Aprender · Casanare · Casanare	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

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

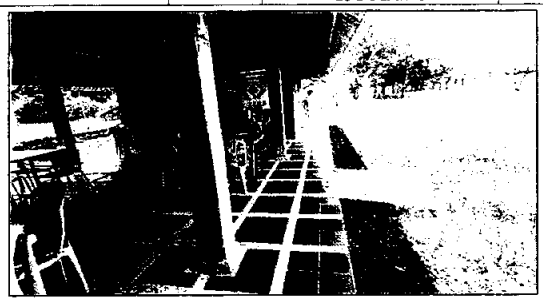
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BRISA DE LLANO	**FECHA DE VISITA**	27- 10- 2022		**HORA INICIO:**	11.00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:00 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 HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalacianes están diseñadas y canstruidas para proteger los ambientes de producción de cantaminantes e ingreso de plagas, animales domésticas y atras.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 2. Las instalacianes están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de cantaminantes e ingreso de plagas, animales domésticas y atros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

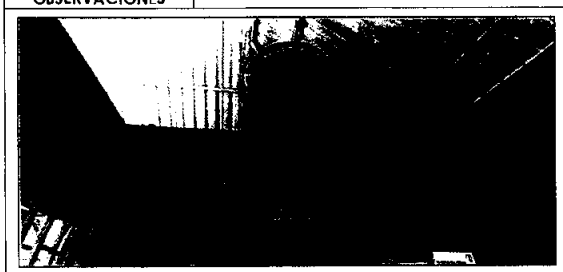
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 7: Se aplican pratacalas para la limpieza y desinfección de equipas, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pacillos, 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 patabie y se encuentra construida de material higiénico sanitaria, hermética y se encuentra en canstante 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 manipuladar no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectacontagiasas.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

2750

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



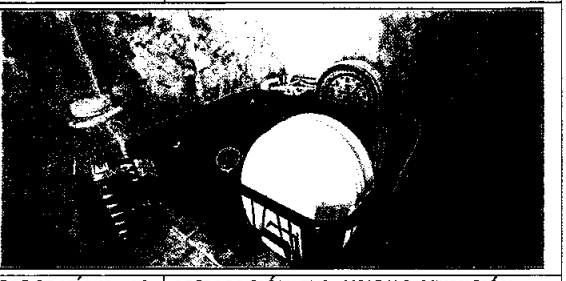
FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	La manipuladora no cuenta con dotación.		



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. 32. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2303

Alimentando Sueños 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, 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:	Monterey
Fecha de la visita:	27 10 2022		Institucion educativa:	Tecnico Diversificado	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Bella Vista
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	64	
		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.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: 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.	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: 03 oct 2022	1

1752

2304

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

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,A
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.	N.O
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.	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:	90,6 %

1703

2305

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	35
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 1

Observaciones

En Visita tecnica en la sede Bella Vista se observa lo siguiente:

falta informacion de la empresa de fumigacion.

- falta protocolo de manejo de Aceite usado.
- Control de la materia prima

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
OLIVA CARRILLO		
Nombre: OLIVA CARRILLO	Nombre: Jose Mendoza	Nombre:
Documento: 23422708	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1754

2306

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender 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 LDS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIDNES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			MUNICIPIO:	Monterrey
Fecha de la visita:	27/10/2022		Institución educativa:		Tecnico Diversificado
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:		Bella Vista
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:		64

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne Asada, Arroz con arveja, papa, verdura cocida y Sorbete de Curuba					
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.	N.O
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.	NO
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.	NO
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.	NC
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		91,7 %

Observaciones

En visita tecnica se verifica la materia Prima en la sede Bella vista las condiciones de almacenamiento y Cumplimiento del menú programado.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
OLIVA CARRILLO		
Nombre: OLIVA CARRILLO	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 23422708	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Prof. de apoyo.	Cargo:

1795

La educación es de todos · Alimentos Aprender · Casanare	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

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BELLA VISTA	**FECHA DE VISITA**	27- 10- 2022		**HORA INICIO:**	12:40 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 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.

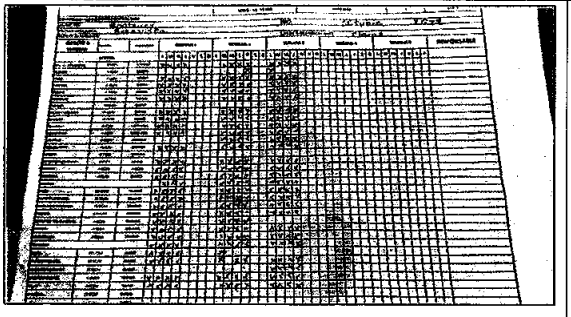
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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.

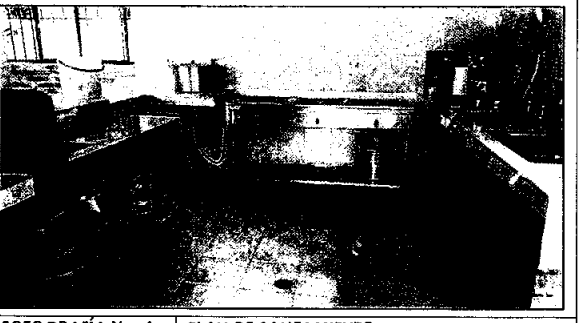
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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 diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.

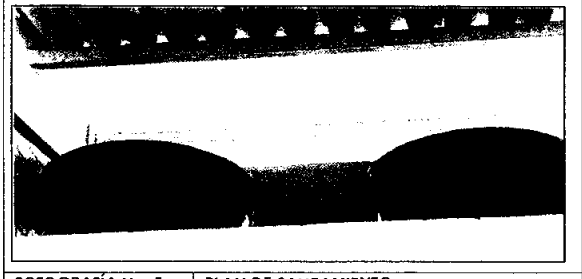
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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 almacenamienta 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			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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	La manipuladora no cuenta con dotación.		



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 31. Las 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. 32. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

2309

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

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:	Monterrey
Fecha de la visita:	27 10 2022		Institucion educativa:	Normal Superior de Monterrey	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Palonegro
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.	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.	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.	D
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: 16 oct 2022	1

17

2370

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

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
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.	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:	81,25%

1750

2311

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

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede Paloneqro

- El personal manipulador no cuanto con baño exclusivo.
- falta informacion sobre la empresa de fumigacion y ficho tecnica de los productos.
- falta protocolo de aceite usado.
- Control de la materia prima.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ana Sirley L.	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1.118.122.965	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

196

2372

Alimentos Aprender Casanare / 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:	Monterrey
Fecha de la visita:	27/10/2022		Institución educativa:	Normal Superior de Monterrey	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	Palonegro	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo X	No de servicios:	5	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menu Nº14 Carne Asada, Arroz con Arveja, Papa, Verdura cocida, Sorbete de Curuba.				
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.	N.O
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.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100		100 %

Observaciones

En visita tecnica en la sede palonegro se verifico la materia prima la cual se encuentra la cantidade suficiente para la Preparacion de menú programados.

La educación es de todos Mineducación

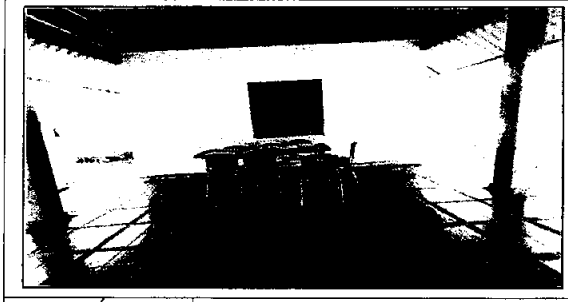
FIRMA	FIRMA	FIRMA
Ana Silva.		
Nombre: Ana Silvia Linares	Nombre: Jose Montero	Nombre:
Documento: 1.118.122.965	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1761

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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 Ver. 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	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ( )** **RURAL (X)**
SEDE	PALONEGRO	**FECHA DE VISITA**	27- 10- 2022	**HORA INICIO:**	9:20 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**		**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 las 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 otras.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

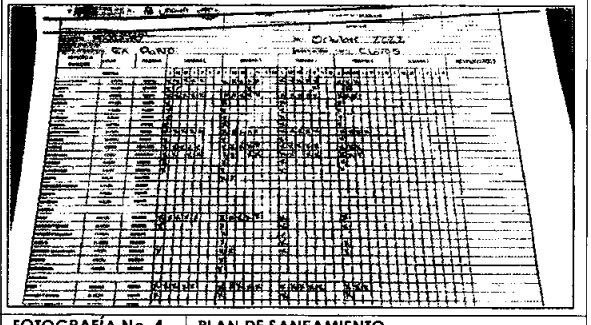


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condicianes higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y las 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 las 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 patable y se encuentra construida de material higiénico sanitario, hermética 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 na presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiasas.

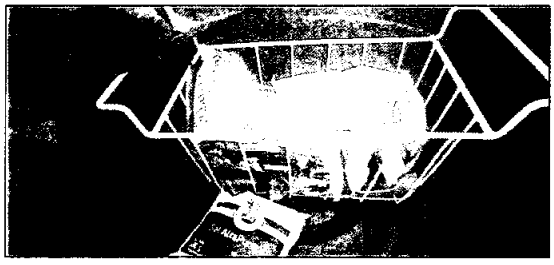
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



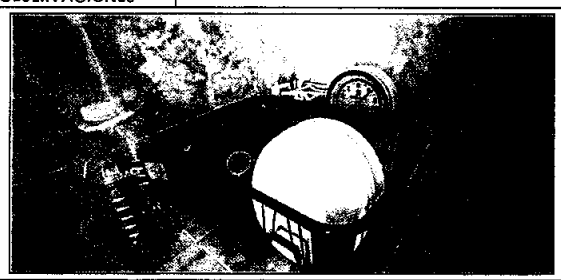
FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	La manipuladora no cuenta con dotación.		



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. 32. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

2375

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
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, 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:	NUNCHIA.
Fecha de la visita:	28/10/2022		Institucion educativa:	I.E. EL PRETEXTO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAN NICOLAS DE SIRIVANA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	17	
		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.	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.	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.	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 .	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.	0
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.	0
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: 23/10/2022.	1

1701

2376

Alimentos para Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2021 Vo. 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	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		
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:	51,67 %

1765

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 Vs. 1

Observaciones

SE OBSERVA MALEZAS ALTAS EN LOS ALREDEDORES; EXISTEN ABERTURAS LAS CUALES NO CUENTAN CON PROTECCIÓN PERMITIENDO EL INGRESO DE PLAGAS; SE EVIDENCIA VENTAS Y PUERTAS OXIDADAS MESÓN CERCA DE LA VENTANA DE SERVIDO PRESENTA RIESGO DE DESPLOME ESTA SOPORTADO POR UNAS GUADUAS; NO CUENTA CON LOS SIGUIENTES PROGRAMAS; LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN; DESECHOS SOLIDOS; CONTROL DE PLAGAS; ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE; NO CUENTAN CON PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS; NO DILIGENCIAN REGISTROS DE. ALINEAMIENTO; SE EVIDENCA DEFICIENCIA EN LIMPIEZA DE LA ESTUFA Y AREA DE LAVADO DE MANOS; TRAPERO EN PRECARIAS CONDICIONES DE HIGIENO; NO ENVIAN INSUMOS. DE ASEO (HIPOCLORITO; JABON EN POLVO ETC.). SE EVIDENCIA PRESENCIA DE CUCARACHAS EN ALMACENAMIENTO Y HECES DE MURCIELAGOS; NO HAY SOPORTES DE CONTROL DE PLAGAS. RECIPIENTES DE RESIDUOS SIN IDENTIFICAR Y SIFÓN DEL LAVAPLATOS CON FUGA. NO LLEVAN KARDEX.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Gaidy Tatiana Prigbón	EVELIDES ORTEGA.	
Nombre: Gaidy Tatiana P.	Nombre: Evelides A. Ortega	Nombre:
Documento: 1006405237	Documento: 1.110.457.716	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo:

2378

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATD DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

FO-AT-VRPS-02 15-09-2022 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:	28/10/2022		Institución educativa:	I.E. EL PRETEXTO	
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		Sede edicativa:	SAN NICOLAS DE SIRIVINA.	
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	17.	
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	CARNE ASADA; ARROZ CON ALVERJA; PAPA; VERDURA COCIDA; SORBETE CURUBA. 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.	N.O
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.O
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.	N.O
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.O
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	N.O
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.O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	N.O
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N.O
	INDICADOR: Variables con cumple /variables verificadas*100	100 %

Observaciones

NO SE REALIZA VERIFICACIÓN DE GRAMEJE ENTREGADO A LOS BENEFICIARIOS.

La educación es de todos

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Geidy Tatiana Pirabán	Euclides Ortega.	
Nombre: Geidy Tatiana Pirabán	Nombre: Euclides A. Ortega	Nombre:
Documento: 1006405237	Documento: 1.110.487.716	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: PROF. APOYO.	Cargo:

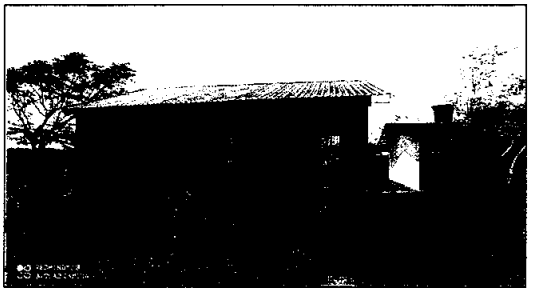
1717

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

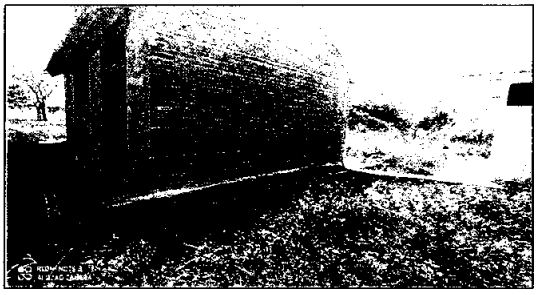
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. EL PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN NICOLAS DE SIRIVINA	**FECHA DE VISITA**	28- 10- 2022		**HORA INICIO:**	09:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		11:25 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. 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 evidencia malezas altas en los alrededores.		



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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 evidencia malezas altas en los alrededores.		



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 3: Las instalaciones san de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, na porasos, impermeables, no absarbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas a defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

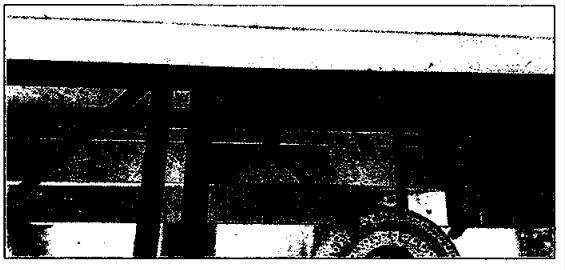
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas con óxidos en producción.		



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

Ítem No. 6: 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.

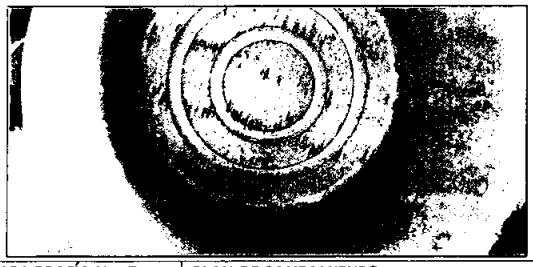
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Mesón de servido presenta daño presenta riesgo de desplome.		



FOTOGRAFÍA No. 6	**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	Falencias de limpieza y desinfección de la estufa.		



FOTOGRAFÍA No. 7	PLAN DE SANEAMIENTO

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES	Se evidencia presencia de cucarachas en utensilios en el área de almacenamiento.

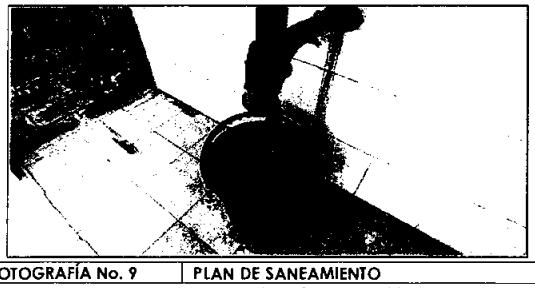


FOTOGRAFÍA No. 8	PLAN DE SANEAMIENTO

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	En paredes de almacenamiento se evidencia heces de murciélagos. No hay soportes de fumigación ni control de plagas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No. 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES	Sifón o drenaje de lavaplatas presenta fuga de aguas residuales.



FOTOGRAFÍA No. 10	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	

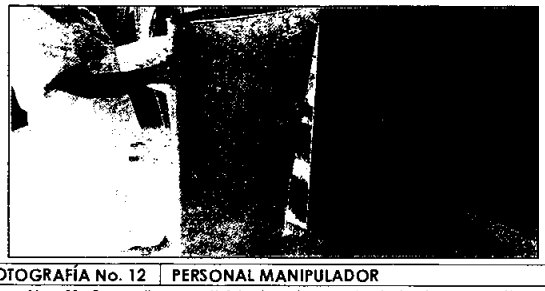


FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES	Sifón o drenaje de lavaplatos presenta fuga de aguas residuales.



FOTOGRAFÍA No. 12	PERSONAL MANIPULADOR

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 dispuestas para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES	La nevera presenta daño en su puerta y paredes oxidadas.

2327

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

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:	28/10/2022		Institucion educativa:	I.E. SAN AGUSTIN	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	RIO CHIQUITO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 15	SERVICIO 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.	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.	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
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: 3/10/2022	1

1770

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

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	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		
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.	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:	72,72 %

2323

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

Observaciones

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede Riachuelito se dejan las siguientes observaciones:

- El servicio sanitario es compartido con el colegio.
- No cuentan con protocolo de limpieza, ni para el manejo del aceite usado.
- Ventanas sin protección adecuada.
- No se lleva control de materias primas (primeras en vencer, primera en salir).
- No existe una ficha para la materia prima.
- Se requiere reforzar el control de platos.
- Actualmente llega materia prima para 15 servicios y están consumiendo 18 niños.

La educación es de todos Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Elizabeth Becerra	Nombre: Nika Vergara	Nombre:
Documento: 24227137	Documento: 1052534484	Documento:
Cargo: Ecónoma	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1772

2324

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

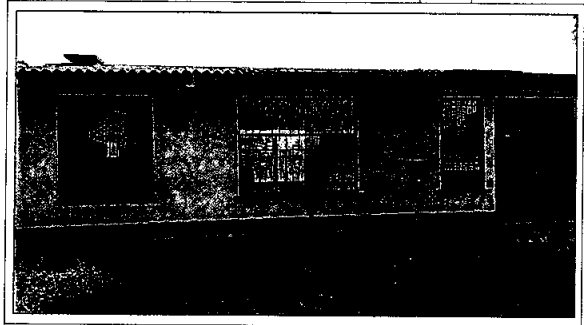
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	SAN AGUSTIN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	RIO CHIQUITO	**FECHA DE VISITA**	28- 10- 2022	**HORA INICIO:**	8:45 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITID**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

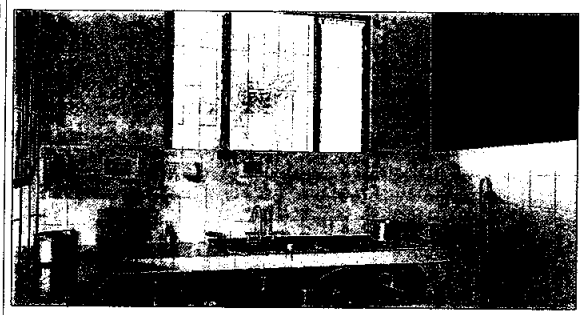


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focas de insalubridad. Sus accesas y alrededores se mantienen limpias, libres de acumulación de basuras, estancamienta de aguas y en buen estada de mantenimienta.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

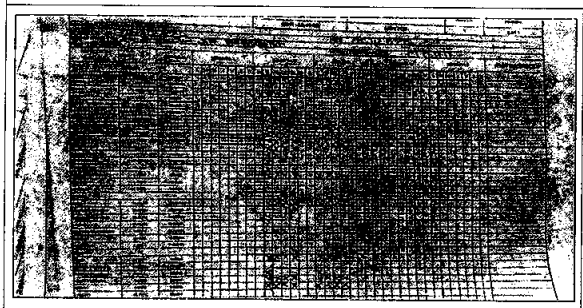


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalacianes san de materiales que na generan sustancias táxicas, resistentes, na porosas, impermeables, na absarbentes, na deslizantes y can acabadas libres de grietas a defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

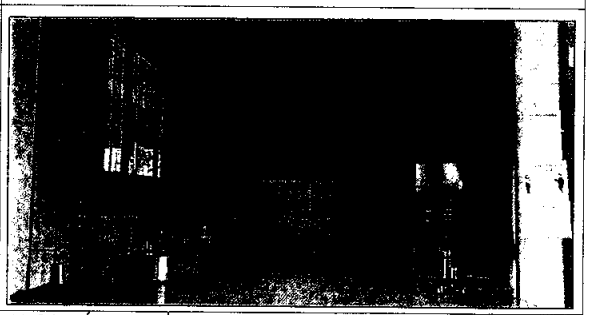


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 9: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran 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:

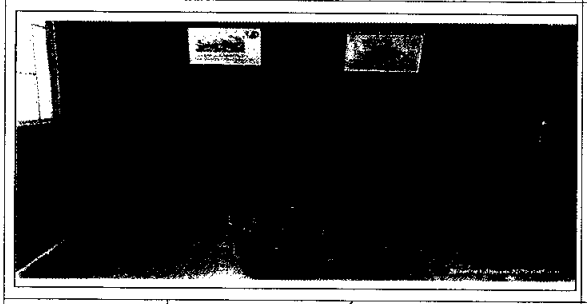


FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se abserva que a las ventanas del área de preparacián le faltan láminas de vidria y la malla pratege sala un parte de esta, y na se realiza can tral de plagas.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

Ítem No 13: Existe al interiar del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sálidas, en buen estada, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados contorme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 21: Cuenta can la datación completa, limpia, en buen estado y hace usa adecuada de la misma de acuerda a la estoblecido en la narmatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan lo 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 las alimentos cumple con la estipulada en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 38: Las 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 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 nevera presenta una falla en el sistema de refrigeración, por tanto requiere de revisión y mantenimiento.

2326

Alimentando Sueños 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 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:	28/10/2022		Institucion educativa:		LA TURUA
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Constructivista la Operena
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.	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.	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
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: 26/10/2022	1

177

2327

Alimentos Aprender Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	35
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-VRPS-01 09-08-2022 Vo. 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.	0
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		
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 frios 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%

1776

2328

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 Ver 2

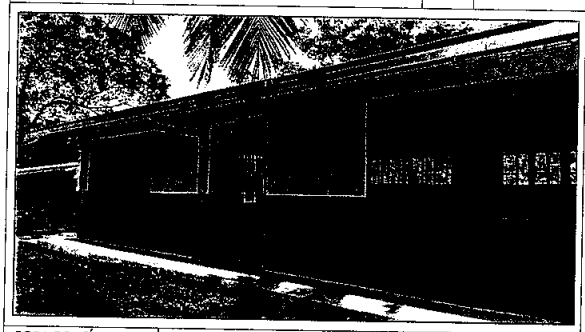
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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 (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA	**FECHA DE VISITA**	28- 10- 2022	**HORA INICIO:**	11:40 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:20 PM		
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**		

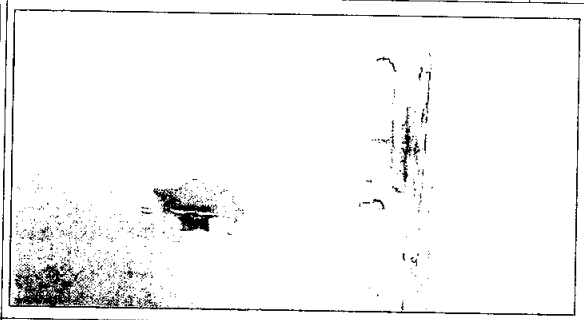


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

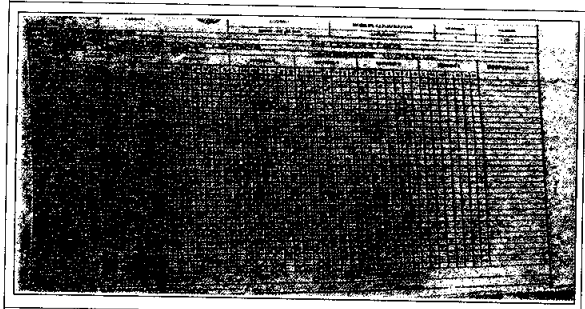


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento del material en el techo por la humedad en el área de preparación.



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

Ítem No 9: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran 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:

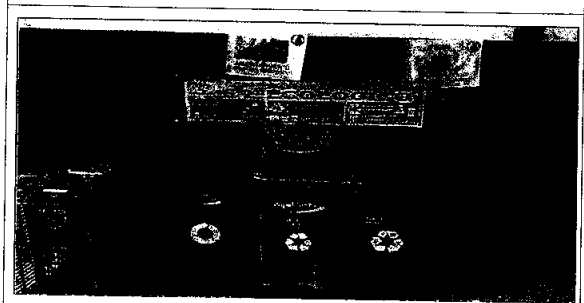


FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

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 ventanas y aberturas sin malla, y no se realiza control de plagas.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

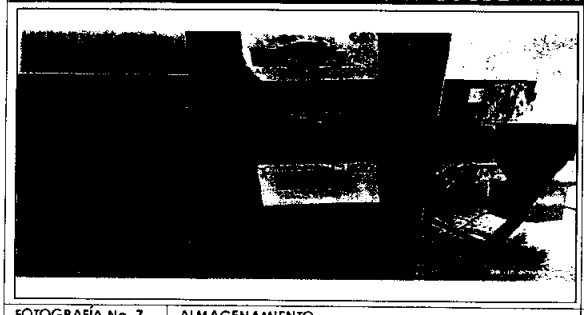
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerda a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Manipuladora de alimentos no cuenta con la dotación necesaria para realizar sus actividades, por tanto puede ser un riesgo laboral.

2324

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan lo productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitias adecuados minimizando el riesga de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No. 32: El rotulada y etiquetada del empaque primaria de los alimentas cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás narmatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa que el sticker (rotulo) que tiene el empaque de la carne no cumple con



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 38: Las procedimientos de aperación camo: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se pratejan los alimentas y moterias 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:

2330

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

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:	Tami
Fecha de la visita:	31 10 2022		Institucion educativa:	San Jose de la Payata	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	San Joaquin de Garibay
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	14	
		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.	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.	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: 24 oct 2022	1

1760

2337

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

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
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.	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:	84,37%

1781

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

Observaciones

En Visita tecnica en la Sede San Joaquin de Caribay se observo lo siguiente:

- No se tiene documentacion de la empresa de fumigacion.
- falta protoco lo aceite usado.
- falta rotulacion de sistema PEPI, no se observa area de producto no conforme.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Maria E Serrano B	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 1124818969	Documento: 1118534253	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo int.	Cargo:

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentando Sueños · Casanare	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

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	SAN JOSE DE LA POYATA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JOAQUIN DE GARYBAY	**FECHA DE VISITA**	31-10- 2022		**HORA INICIO:**	11:50 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		12:50 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	

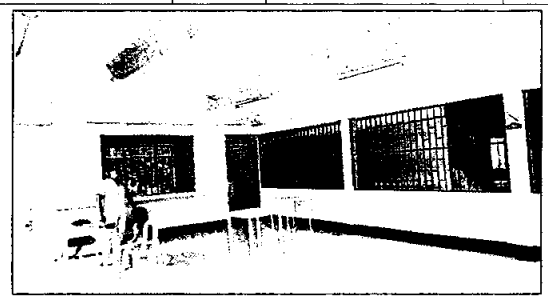


FOTOGRAFÍA No. 1 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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

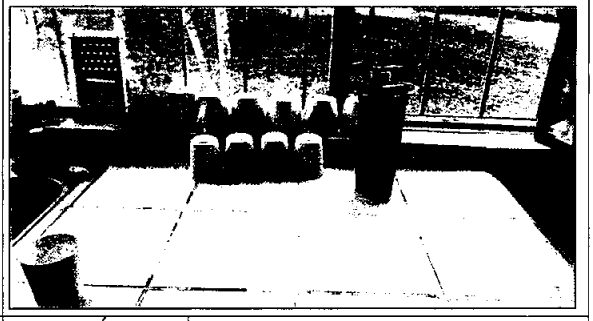


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PLAN DE SANEAMIENTO**

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 diligenciadas 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 las registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



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

Ítem No. 18: Dispanen de un tanque de olmacenamiento de agua potable y se encuentra construido de materiai higiénica sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capocidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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	La manipuladora no cuenta can dotación.		



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 acuerda al numera de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

ANEXO 9.5
Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en comedores escolares.

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".

2336

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: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

17

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 EDUCATÍVAS DEL DEPATAMENTO DE CASANARE
PERIODO: DEL 23 DE AGOSTO A 31 DE OCTUBRE DE 2022

YOPAL- CASANARE
2022

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 21
7.1 Análisis de ítems evaluados para ración industrializada 21
7.2 Análisis de ítems evaluados para ración para preparar en sitio. 22
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 24

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 de septiembre al 31 de octubre de 2022. 13
Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas del periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre - Ración industrializada 14
Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas del periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre - Ración para preparar en sitio modalidad almuerzo y residencias escolares. 14
Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración industrializada periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022. 21
Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración industrializada periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022. 22
Tabla 11. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022. 22
Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022. 24

Lista de ilustraciones

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022. 13

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Condiciones de operación Ración industrializada. 18
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Condiciones de operación Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 18
Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración industrializada. 19
Ilustración 5. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 19
Ilustración 6. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Por variables de condiciones de despacho y suministro Ración industrializada. 20
Ilustración 7. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Por variables de condiciones de operación Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 20

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra 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 las Raciones Industrializada y preparado en sitio modalidad almuerzo y estrategia residencias escolares (tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena) del periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022. Por consiguiente, se expone que, en el periodo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica oculares a las unidades aplicativas inmersas 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 Ración Industrializada y la ración para preparar en sitio, 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 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 Ración para preparar en sitio modalidad almuerzo y ración industrializada (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".
- La resolución 777 de 2021 y las indicaciones del Ministerio de Educación Nacional "Las entidades territoriales, con sus dependencias responsables del PAE, deberán tener claro y preparado el plan y proceso de implementación del PAE para la presencialidad. Las modalidades con las que se deberá atender el programa de Alimentación escolar en presencialidad son las previstas en los lineamentos y/o Resoluciones 29452 de 2017 y 18858 de 2018; es decir, preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada en donde aplique, a fin de garantizar el acceso y permanencia de los estudiantes en los establecimientos educativos.
- Resolución número 1687 del 25 octubre de 2021 y resolución 692 del 29 de abril de 2022- protocolo de bioseguridad.
- Resolución 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 Ración Industrializada y ración para preparar en sitio, conforme a los ajustes del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

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 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.

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 prepárada en sitio

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 Ración Industrializada y la 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 de septiembre al 31 de octubre de 2022, se realizaron visitas de verificación 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. 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. 5, las visitas realizadas en el periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

Mes /Modalidad	Ración industrializada	Ración para preparar en sitio	Total, visitas mensuales
01 de septiembre al 31 de octubre de 2022	02	126	**128**
Total, visitas por modalidad	**02**	**126**	**128**

Las 128 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 de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.



Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas del periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre - Ración industrializada

6/10/2022	HATO COROZAL	Puerto Colombia	La Alemania
27/10/2022	AGUAZUL	Jorge Eliecer Gaitán	Cayaguas

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas del periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre - Ración para preparar en sitio modalidad almuerzo y residencias escolares.

8/09/2022	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO
8/09/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
9/09/2022	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
9/09/2022	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA
13/09/2022	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PARAISO
13/09/2022	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJÍA	SAN JOSÉ DE LA VICTORIA
13/09/2022	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJÍA	SAGRADO CORAZÓN - VDA. CRUZ VERDE
13/09/2022	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
13/09/2022	TRINIDAD	POZO PETROLERO	PASO REAL DE LA SOLEDAD
14/09/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO
14/09/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA
14/09/2022	NUNCHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA
14/09/2022	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CAMILO TORRES
14/09/2022	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	CHAPARRITO
14/09/2022	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD
15/09/2022	MONTERREY	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA
15/09/2022	MONTERREY	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	LA LIBERTAD
15/09/2022	MONTERREY	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR
15/09/2022	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO
15/09/2022	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ
15/09/2022	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ

16/09/2022	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA
16/09/2022	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO
16/09/2022	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	LUIS MARÍA JIMÉNEZ
20/09/2022	MANI	I.E JESU BELTRÁN PINZON	LA LLANERITA
20/09/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO
20/09/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN
20/09/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES
20/09/2022	MANI	GAVIOTAS	SAN CARLOS
20/09/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO
21/09/2022	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS
21/09/2022	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ
21/09/2022	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO
21/09/2022	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	BUCARE
22/09/2022	PORE	ANTONIO NARIÑO	BELLA VISTA
22/09/2022	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA
22/09/2022	PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO
22/09/2022	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLÍVAR	LUIS CARLOS GALAN
22/09/2022	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLÍVAR	SIMON BOLÍVAR
23/09/2022	TAURAMENA	I.E. CRIEET	CAMILO TORRES
23/09/2022	TAURAMENA	I.E. CRIEET	I.E. CRIEET
26/09/2022	PAZ DE ARIPORO	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL MUESE
26/09/2022	PAZ DE ARIPORO	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SAN JESÚS DE BORINQUE
26/09/2022	PAZ DE ARIPORO	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE
28/09/2022	TRINIDAD	I.E. TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SANTA MARTHA
28/09/2022	TRINIDAD	I.E. POZO PETROLERO	EL PARAÍSO
28/09/2022	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	FERNANDO RODRÍGUEZ
28/09/2022	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	PRINCIPAL
28/09/2022	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR
28/09/2022	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA
28/09/2022	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PALITO
29/09/2022	TAURAMENA	I.E. CUSIANA	I.E. CUSIANA
29/09/2022	TAURAMENA	I.E. DEL LLANO	LA ESPERANZA
29/09/2022	PORE	EL BANCO	MATALARGA
29/09/2022	PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO
29/09/2022	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO
29/09/2022	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL

29/09/2022	TAURAMENA	DEL LLANO	AGUA BLANCA
29/09/2022	TAURAMENA	DEL LLANO	CHAPARRAL
29/09/2022	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES
29/09/2022	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
30/09/2022	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO
30/09/2022	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
3/10/2022	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA
3/10/2022	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS
3/10/2022	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	SAN FRANCISCO
3/10/2022	TAURAMENA	DEL LLANO	LA LIBERTAD
3/10/2022	TAURAMENA	I.E. JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO
3/10/2022	TAURAMENA	I.E. EL CUSIANA	LA IQUIA
3/10/2022	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL
3/10/2022	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LA MADRILEÑA
4/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA VIRGEN
4/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PIEDECUESTA
4/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA
4/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES
4/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA
4/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA
4/10/2022	OROCUE	I.E. EL ALGARROBO	BRISAS DEL MAREMARE
4/10/2022	OROCUE	I.E. EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
4/10/2022	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
4/10/2022	MANI	JESUS BERNAL PINZON	GUAFAL PINTADO
4/10/2022	OROCUE	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO
5/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD
5/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGÜITO
5/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL
5/10/2022	MANI	I.E. SAN JOSE DE LA POYATA	I.E. SAN JOSE DE LA POYATA
5/10/2022	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
5/10/2022	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
5/10/2022	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	PRINCIPAL- INTERNADO
6/10/2022	TRINIDAD	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
6/10/2022	TRINIDAD	I. E. SANTA IRENE	I. E. SANTA IRENE
6/10/2022	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	SANTA MARIA

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	
edelmira sierra 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

6/10/2022	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	EL CAJARO
6/10/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS
6/10/2022	NUNCHIA	I.E. ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO
6/10/2022	NUNCHIA	I.E. SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO
18/10/2022	MANI	I.E. JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
19/10/2022	MANI	I. E. CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA PALMARITO
19/10/2022	MANI	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	I.E. CAMILO TORRES - SANTA HELENA
19/10/2022	PAZ DE ARIPORO	INSTITUTO INTEGRAL DEL PAUTO	ANTONIO NARIÑO
19/10/2022	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRÁN
19/10/2022	PAZ DE ARIPORO	I.E. TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE	BRISAS DEL MUESE
20/10/2022	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	ARNULFO BRISEÑO
20/10/2022	PAZ DE ARIPORO	TECNICO ENMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE
20/10/2022	TAURAMENA	I.E. JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO
21/10/2022	MANI	I.E. GAVIOTAS	EL AMPARO
21/10/2022	TAURAMENA	I.E. EL CUSIANA	EL CUSIANA
21/10/2022	TAURAMENA	I.E. SIGLO XXI	LAS DELICIAS
21/10/2022	TAURAMENA	I.E. SIGLO XXI	SIGLO XXI
25/10/2022	PORE	EL BANCO	EL BANCO
25/10/2022	PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO
25/10/2022	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS
26/10/2022	NUNCHIA	EL PRETEXTO	PRINCIPAL
26/10/2022	SAN LUIS DE PALENQUE	I.E.T. FRANCISCO LUCEA	I.E.T. FRANCISCO LUCEA
26/10/2022	TRINIDAD	I.E.T. INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA
26/10/2022	TAURAMENA	EL CRIEET	LA VORÁGINE
27/10/2022	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	EL GUINEO
27/10/2022	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES
27/10/2022	PAZ DE ARIPORO	TÉCNICO EMPRESARIAL DE NORTE DE CASANARE	LUIS CARLOS GALAN
27/10/2022	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISA DE LLANO
27/10/2022	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	BELLA VISTA
27/10/2022	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO
28/10/2022	NUNCHIA	I.E. EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA
28/10/2022	AGUAZUL	I.E. SAN AGUSTIN	RIOCHIQUITO
28/10/2022	AGUAZUL	LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA

31/10/2022	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Condiciones de operación Ración industrializada.

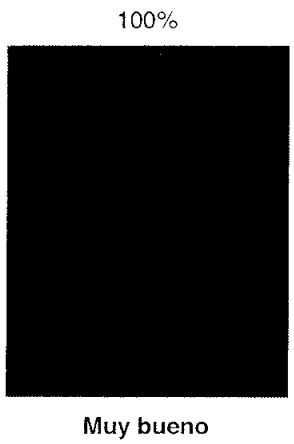


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Condiciones de operación Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.

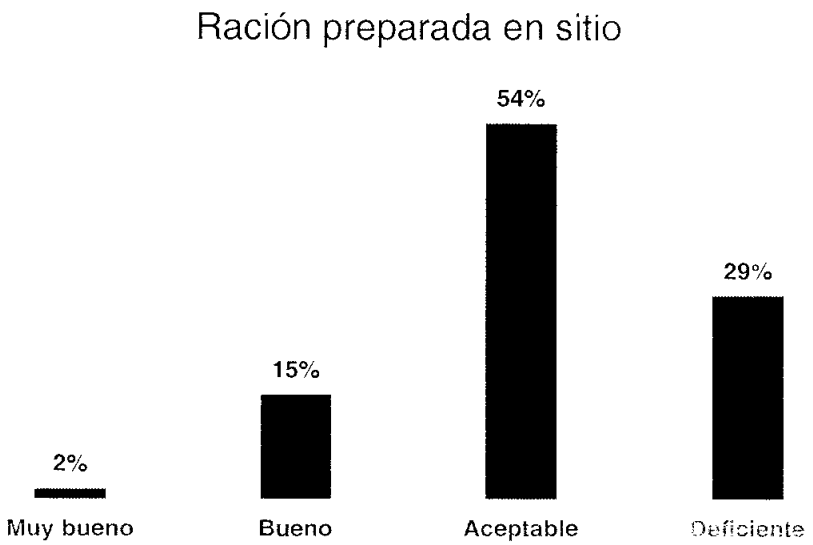
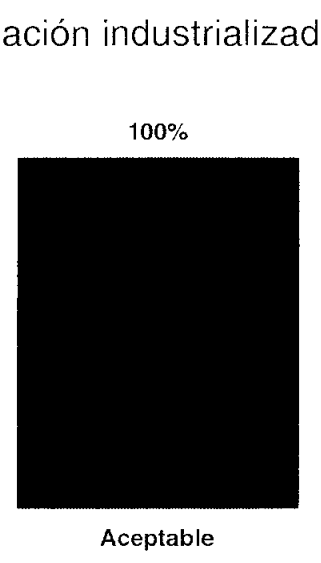
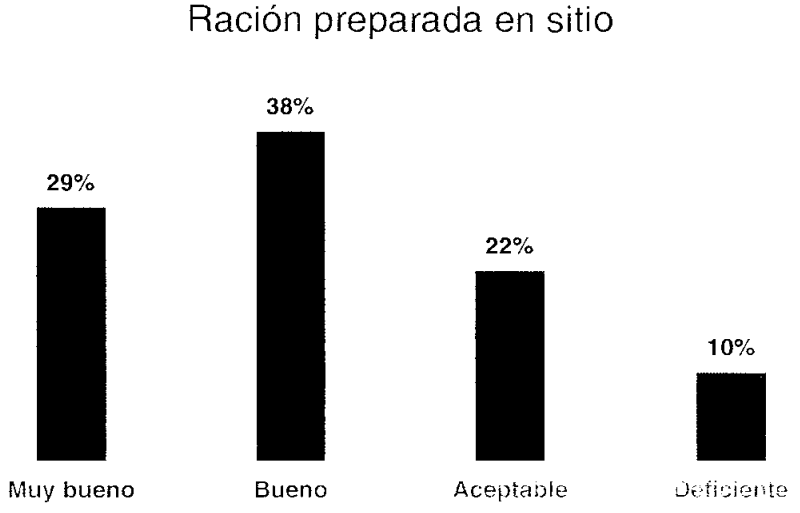


Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración industrializada.



El formato de requerimiento alimentarios y nutricionales se aplicó en las 02 instituciones educativas visitadas durante el periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

Ilustración 5. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – 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 las 68 instituciones educativas visitadas durante el periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022, es decir al 52% 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.

Ilustración 6. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Por variables de condiciones de despacho y suministro Ración industrializada.

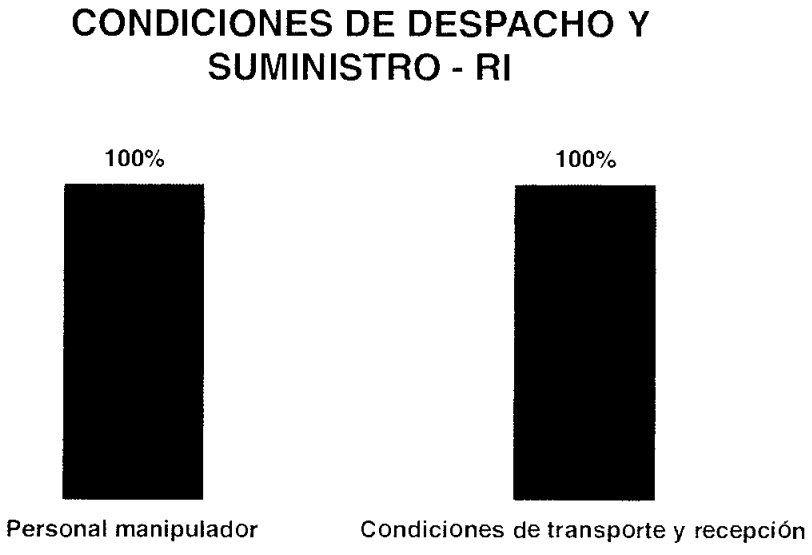
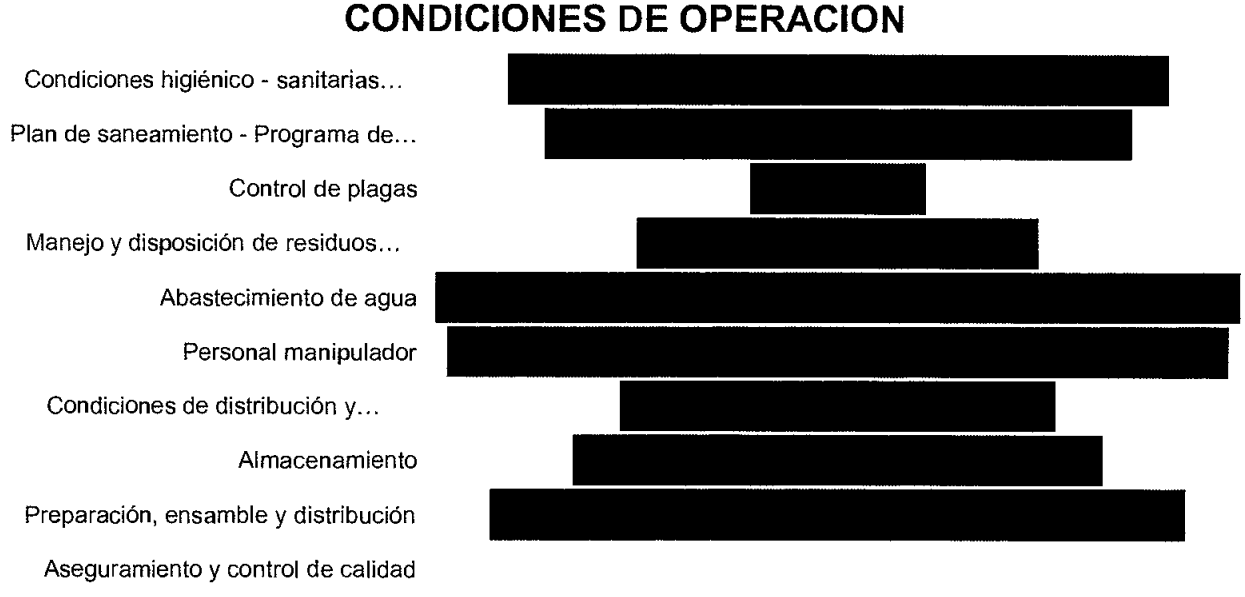


Ilustración 7. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre – Por variables de condiciones de operación Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.



Es preciso aclarar que la variable 17 solo fue evaluada en una sola institución educativa donde había trampa de grasa, las variables 23 a la 28 se aplicaron en una sola institución educativa debido a que coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica y la variable 45 en un 100% de las instituciones educativas no se observó 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 100% de cumplimiento en las 02 visitas realizadas en ración industrializada con calificación de Muy bueno; para modalidad ración preparada en Sitio la calificación predominante fue la de Aceptable con un 54%, lo que requirió durante el periodo del 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022 de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador.

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 campo realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo comprendido entre 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

7.1 Análisis de ítems evaluados para ración industrializada.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración industrializada periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
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.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Condiciones de transporte y recepción	Dentro de las variables analizadas de esta sección se evidenció tan sólo un 100% de cumplimiento debido a que se garantizó la entrega de los componentes conforme al ciclo de menú establecido dentro de los de los documentos técnicos de nutrición y a la cantidad de estudiantes reportados en el SIMAT.

Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración industrializada periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Las dos visitas realizadas se ubicaron con una calificación de Aceptable debido a cumplimiento de la rotación del ciclo de menú y es debido a que los docentes o encargados de las instituciones educativas, debido a las pocas condiciones de almacenamiento optaron por hacer entrega el primer día de la semana de la ración industrializadas correspondiente a los 5 días, para que cada beneficiario lo almacenara en casa y los llevara a la institución diariamente.

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 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 76,15% 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 67,62% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 7 y 10 relacionados con "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" y "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", en su mayoría se afectaron dichas variables al no llevarse los respectivos formatos soporte de cada programa.
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 20,2% 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 46,1% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 13, 16 y 17 relacionados con "Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
	residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente", "Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado" y "Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas" 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 y en 01 instituciones que cuenta con trampa de grasa, se evidenció que no se está realizando su limpieza y documentación de la misma.
Abastecimiento de agua	Las variables 18 y 19 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 92,9% 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 90,1%, aunque no logra ser un 100% debido a que aun 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.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	Aunque este ítem obtuvo una calificación de 50% de cumplimiento se aclara que esto es debido a que solo en una institución educativa fue posible evaluar el transporte y recepción de alimentos y tres de los numerales (23, 24 y 25) recibieron un No cumple, debido a que fue entregada la materia prima en un vehículo no autorizado, para lo cual se tomaron medidas correctivas inmediatas.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 60,97% 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 80,15% 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, el 100% de su calificación fue No observado, ya que las instituciones educativas no cuentan con copia del acta de inspección realizado por la secretaría de salud.

Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 01 de septiembre al 31 de octubre de 2022.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Los numerales más afectados que permitieron calificaciones en aceptable y deficiente fueron el 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". 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.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. 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.

2. El operador CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 desarrolló las acciones pertinentes y cumplió las fases que garantizaron la adecuada prestación del Servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas de alistamiento, distribución y entrega de los complementos alimentarios ración para preparar en sitio.

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. 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. Debido a que una de las falencias identificadas fue las falta de promoción de hábitos saludables, se hace necesaria ejecutar dicha actividad lo más pronto posible.

7. 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.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

ANEXO 9.6
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".

NATURAL | NO APLICA | OZO PROFUNDO | SI | SI | ENTIERRO | SI | ADECUADO | SI | SI | ADECUADO | SI

EL SERVICIO SANITARIO ES COMPARTIDO

NOMBRE DE LA ETC	CODIGO DANE DEL MUNICIPIO	NOMBRE DEL MUNICIPIO	[illegible]	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CODIGO DANE DE LA SEDE	SEDE EDUCATIVA	RURAL/URBANA	ATENCIÓN A POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDIGENA	[illegible]	ALMUERZO		
CASANARE	10	AGUAZUL	185010000271	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	18501000027105	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	RURAL				SI	NO CUENT
CASANARE	10	AGUAZUL	285D10000259	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	28501000025911	UNETE	RURAL			ALMUERZO	SI	NO CUENT
CASANARE	10	AGUAZUL	185010000629	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	18501000062905	EL GUINEO	RURAL			ALMUERZO	SI	NO CUENT
CASANARE	1D	AGUAZUL	285010000364	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	28501000036408	EL TESORO DEL BUBUY	RURAL			ALMUERZO	SI	NO CUENT
CASANARE	10	AGUAZUL	285010000364	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	28501000036410	GUADUALITO	RURAL			ALMUERZO	SI	NO CUENT
CASANARE	10	AGUAZUL	185010000505	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	18501000050503	RIOCHIQUITO	RURAL			ALMUERZO	SI	NO CUENT
CASANARE	15	CHAMEZA	185015000104	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	18501500010412	ARNULFO BRICEÑO	RURAL			ALMUERZO	SI	NO CUENT

ANEXO 9.7
Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares

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".

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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. 2364

Institución educativa:	La Tuna	**Ciudad/ Municipio**	Aguazul	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Salitre	**Fecha Visita:**	7 Sep 2022	**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	23	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	56.52%	CONCEPTO FINAL	Deficiente

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.	0	Se requiere adecuar canal de aguas lluvias.
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	Gb infraestructura del fogon requiere desmontar.
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.	0	No cuenta con proteccion.
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	El lavaplato no funciona, El lavadero requiera adecuacion
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 pro en la 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 letreros alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	60 %

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.	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	N.O	
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 equipo de frio, estufa, licuadora

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 23,5

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 cuenta con extintor
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

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
21	PS RI EO	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	Quebrada.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	El tanque requiere adecuaciones.
24	PS RI EO	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.	0	NO cuenta con canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	1	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 (X) recolección ( )	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI EO	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento ( ) Baldosa (X) **Techo:** Cemento ( ) Teja Etemit (X) Teja Zinc ( ) 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 ( ) 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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

2366

La educación es de todos Mineducación **PAE** Casanare — Gobernación de Casanare

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 04-02-2020 Vo. 2

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2248 DE 2021

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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	El Mesón requiere mantenimiento.
31	PS RI ED	El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios: **Estufa:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) 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)	

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 (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) 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 ( ) no (X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas (X) tenedores (X) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita realizada en la sede el Salitre se Verifica la Infraestructura:

- Se requiere adecuar la canal de lluvia, la cual genera que el agua de las lluvias ingresen por los alrededores de la cocina
- El tanque de almacenamiento de Agua requiere colocar Placas o adecuar la superficie
- Las Camaras no Cuentan con Proteccion para evitar en caso de daño las Particulas
- El Lavaplatos de la cocina, no cuenta con conexiones a la red hidraulica, y aguas grises.
- Algunas Ventanas de la cocina requiere proteccion con mallas o Vidrios
- No se cuenta con equipos, Menaje para la Preparacion y el Servido a los Titulares.
- Falta Botiquin y Extintor.
- No se cuentan con Cocecas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Edilberto Hernández	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 74327172	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3132252839	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO:	CARGO:

1 de 1

2367

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

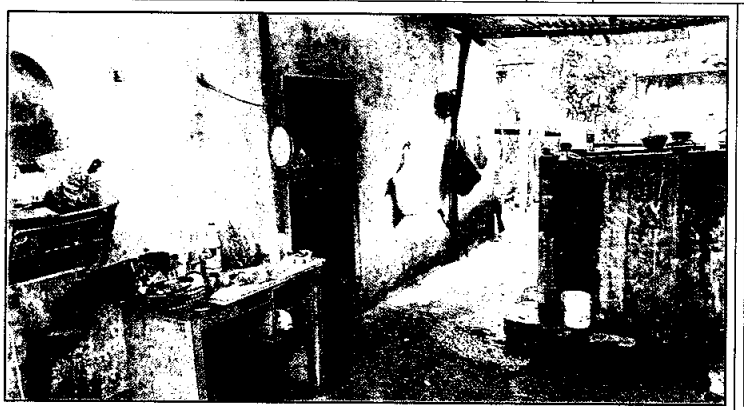
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SALITRE	**FECHA DE VISITA**	07-08-22		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:20 AM	
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**		

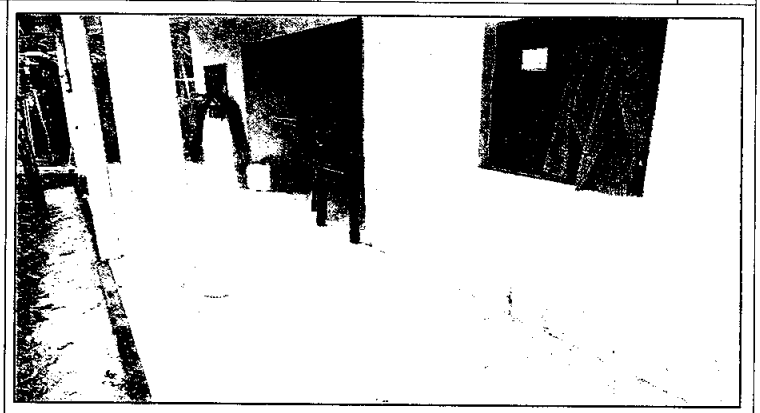


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamienta 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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa focos de aguas estancadas

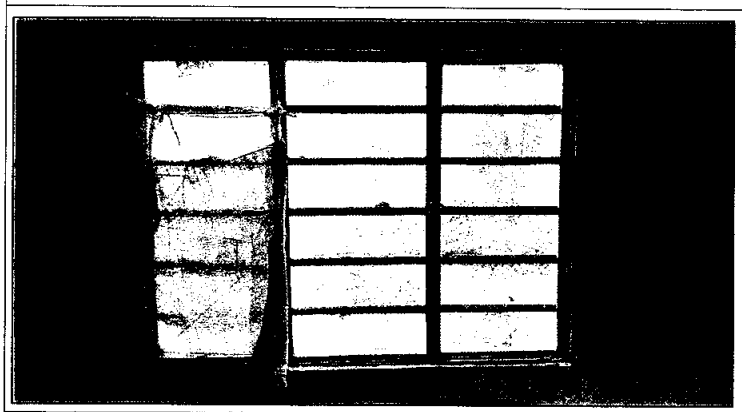


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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:

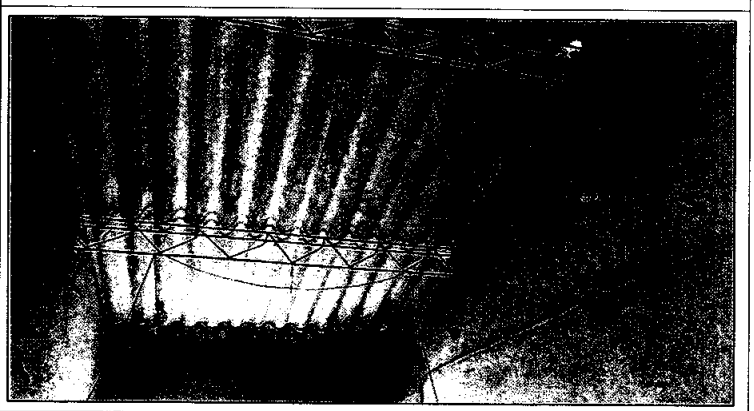


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.



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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2368

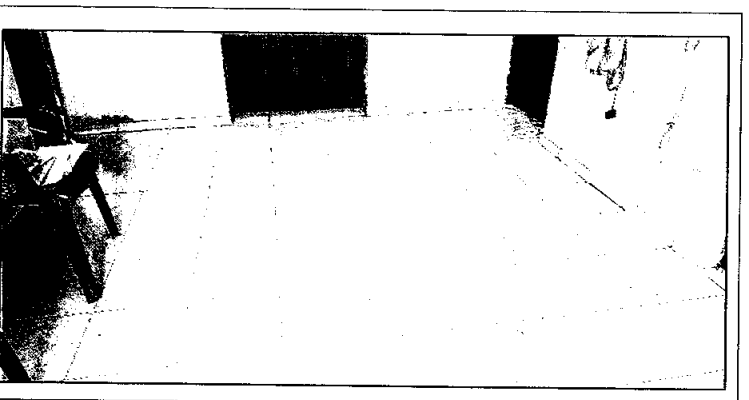
La educación es de todos	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

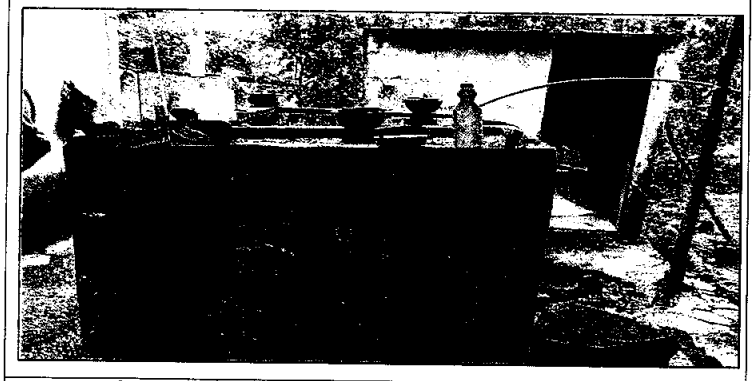
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



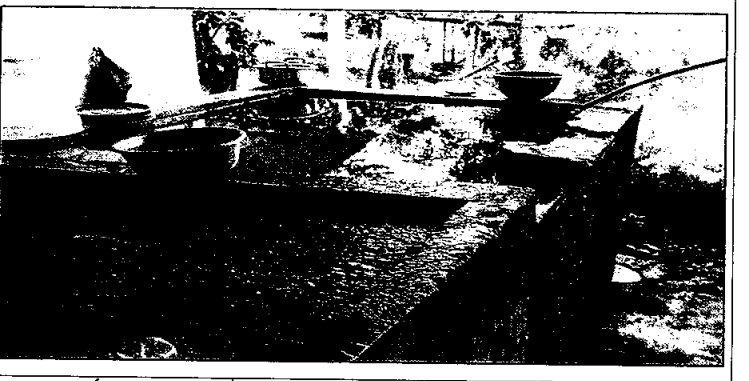
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: Na cuenta can conexiones y el mesón requiere instalar baldosas			



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	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem Na 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamienta de agua potable			
CUMPLE		NO CUMPLE	X



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem Na 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable			
CUMPLE		NO CUMPLE	X

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

2369

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:	Integrado de trinidad	**Ciudad/ Municipio**	Trinidad	**Hora inicio:**	12:30 pm
Sede:	Santa Marta	**Fecha Visita:**	08/09/2022	**Hora terminación:**	1:00 pm
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**	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	Compartidos con los estudiantes.
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	Ventana entre el comedor y la cocina sin 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.	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.	1	
17	PS EO	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.	0	Falta licuadora y nevera.

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2370 · 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 hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquin 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

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 energia 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 EO	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.	0	Faltan Canecas
26	PS RI ED	La unidad aplicaliva 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

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 ( ) N.A **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) 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 ( ) 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 es prestada por una madre de familia

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) 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)	Faltan ollas pequeñas, calderos mediano, olla presión, tazas plasticas, colador, cuchillo.

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 (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 ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: cemento **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: cemento **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos (X) platos (X)	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de infraestructura en la sede Santa Marta se observa:

- Falta dotación de nevera y licuadora para la sede educativa.
- los utensilios utilizados en el restaurante de la sede educativa son prestados por la señora manipuladora.
- Falta instalar angeo de protección.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: cenaida taracha	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: cenaida taracha	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 47428233	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3732703433	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2372

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

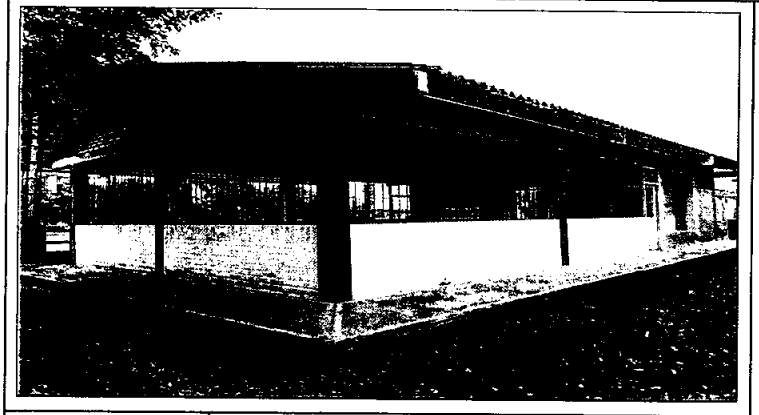
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONE EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INTEGRADO DE TRINIDAD	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	SANTA MARTA	FECHA DE VISITA	08/09/2022	HORA INICIO:	12:30 PM		
OPERADOR	ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 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		

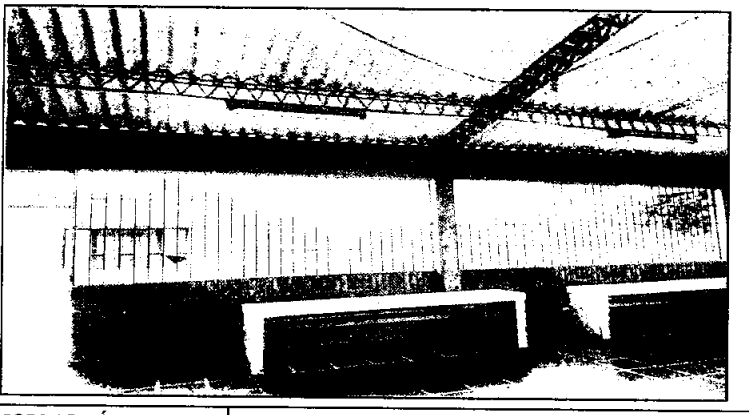


FOTOGRAFÍA No. 1 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

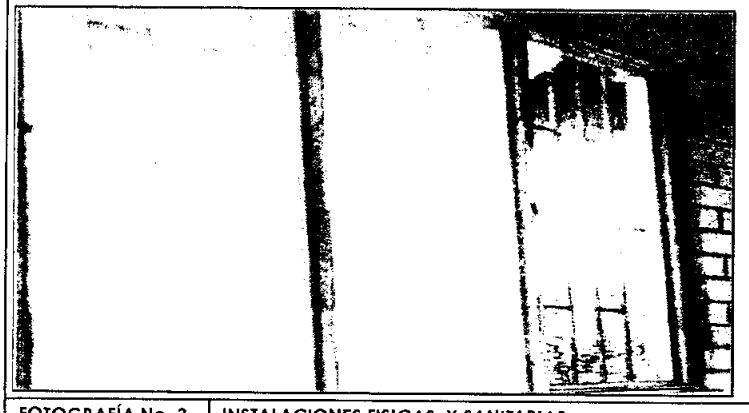


FOTOGRAFÍA No. 2 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

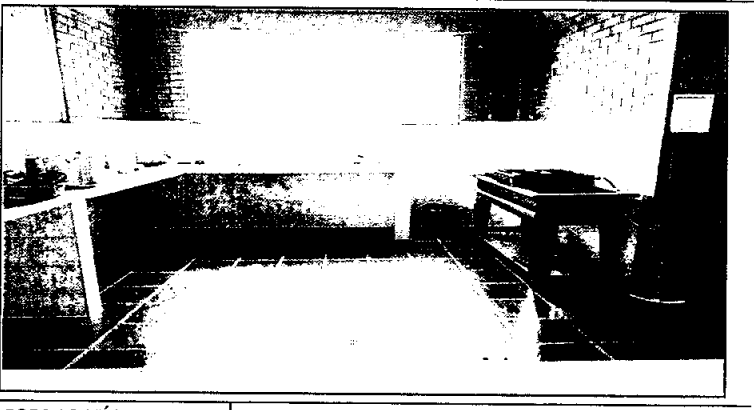
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 13: Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior están provistas con mallas anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las



FOTOGRAFÍA No. 4 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias.

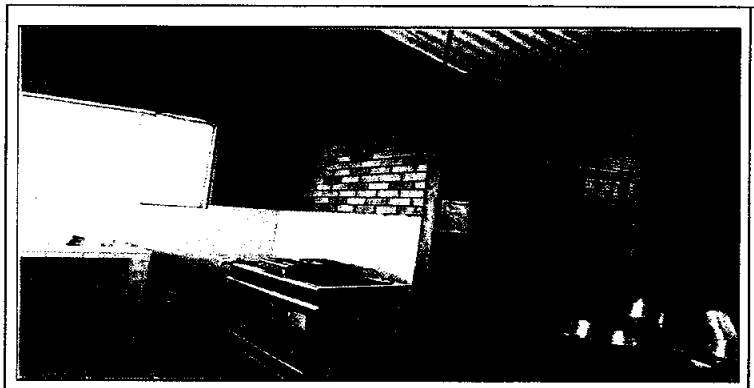
2373

La educación es de todos — Casanare — 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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección contaminación en caso de ruptura.							
CUMPLE		NO CUMPLE	X	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: una ventana de área de cocina no tiene vidrio				OBSERVACIONES:			

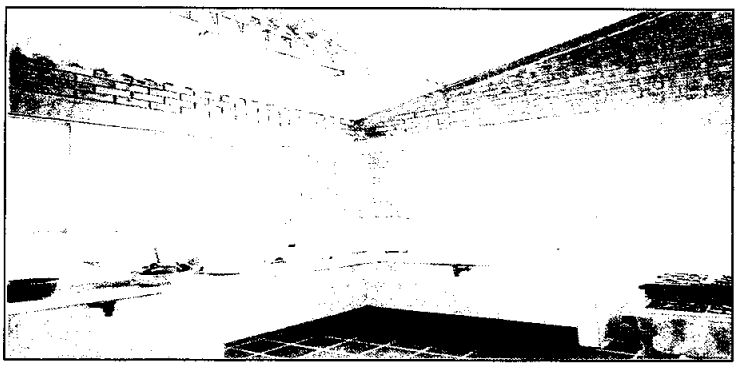


FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS

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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

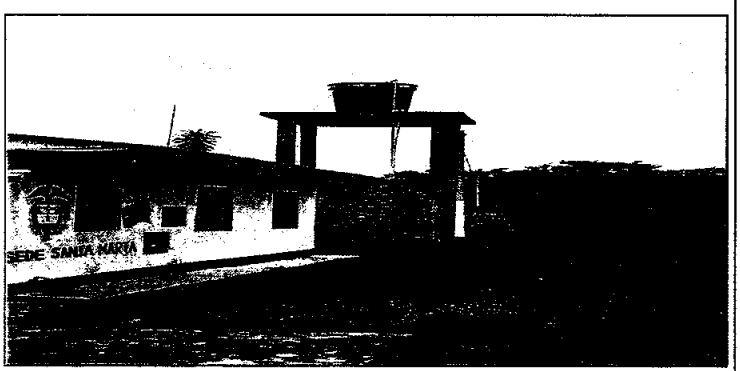


FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 21: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica .

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

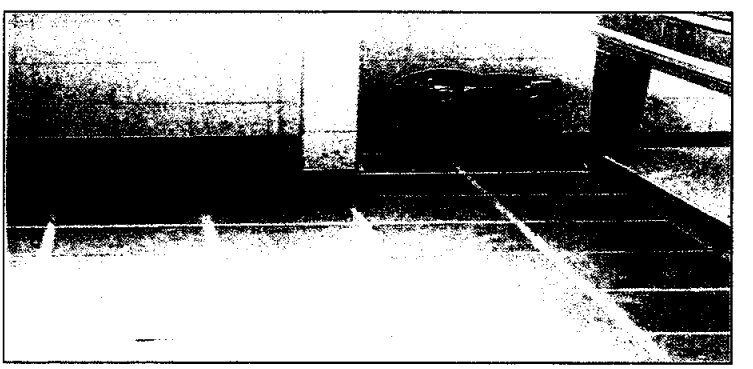


FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 21: El comedor escolar cuenta con 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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No tiene canecas, utilizan un balde rota con bolsa.

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. 2374

Institución educativa:	I.E. Salvador Camacho Roldan.	Ciudad/ Municipio	Nunchia.	Hora inicio:	10:15.
Sede:	La Palmita.	Fecha Visita:	8/9/2022.	Hora terminación:	12:10
Última visita de inspección sanitaria: N.O		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 (X)

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	73,07	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	Sanitarios compartidos con la institución
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.	0	Se evidencia suciedad en Todas las áreas del comedor.
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	Lamparas no Protegidas. y 2 no Fonacionan.
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 no cuentan con malla u otro Tipo de 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	No se observan. letreros

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33 %

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.	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	

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencia
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	Captan el agua de un 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 séptico.

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan con recipientes suficientes para la recolección.
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

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 (X) Baldosa ( ) **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 (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 ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si ( ) no ( ) 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 ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare		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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	2376
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 ( ) 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 (X) 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 (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 ( ) 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 (X) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas (X) tenedores (X) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura en la sede la palmita; la visita fue atendida por el docente Elder Estepa Roa. encontrando las siguientes falencias; Se evidencia suciedad en todas las áreas del comedor; Las lamparas en área de consumo no se encuentran protegidas; Las ventanas no cuentan con protección; No existen letreros a las BPM; No cuentan con Botiquín ni extintores; No cuentan recipientes suficientes para la recolección de residuos.

En el momento de la visita el comedor no se encontraba en Funcionamiento ya que esta sede cuenta con modalidad de Ración Industrializada.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Elder Estepa Roa	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Eudides A. Ortega C.
CEDULA: 24812031	CEDULA: 1051574984	CEDULA: 1.110.487.716 Ibague
TELEFONO: 3134065786	TELEFONO: 3138021431	TELEFONO: 3214266177.
CARGO: Docente.	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Prof. Apoyo.

10-6

2377

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

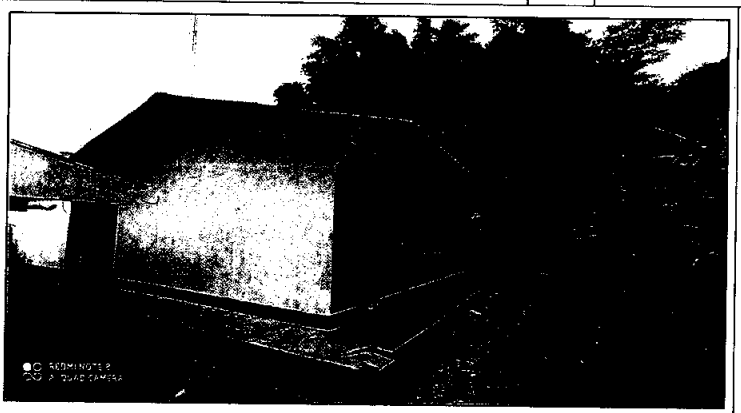
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA PALMITA	**FECHA DE VISITA**	08-08-22	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	09:20 AM		
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**		

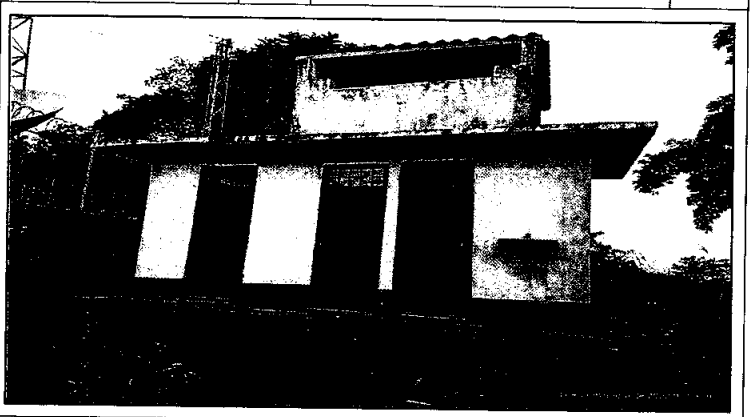


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislada de focas 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: Se observa facos de aguas estancadas

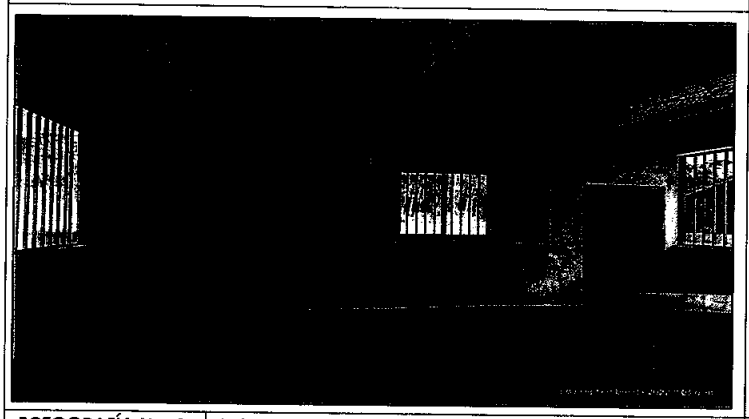


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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:

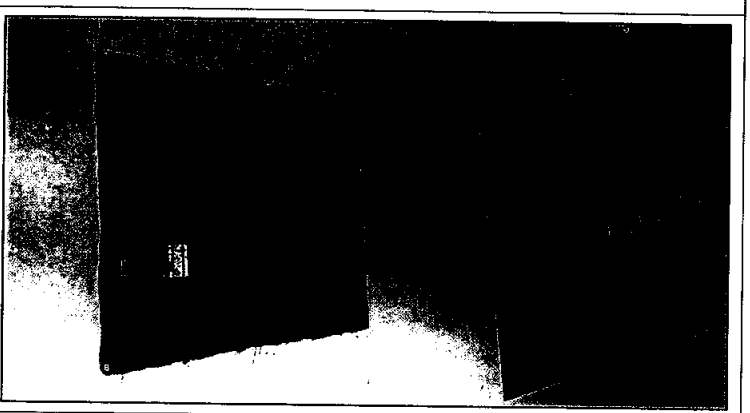


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamienta, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la aperación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: La ventana de la cacina no cuenta con pratección contra insectas.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **VENTANAS DEL ÁREA**

L **Ítem No. 13. Las** ventanas y aberturas que se camuniquen 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 ubicadas en áreas de procesa cuentan can protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Falta protección en las ventanas para evitar posible ingreso de vectares.

1877

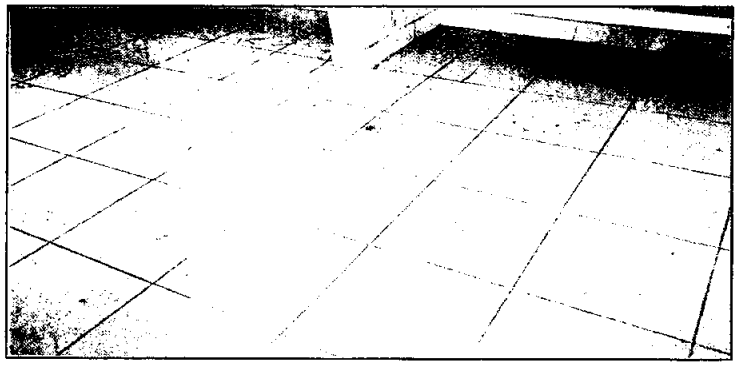


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 4: las techos están diseñadas y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, candensación, farmación de hongo y mohas, se encuentran limpias y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisas se encuentran limpias, en buen estada y se realiza mantenimienta para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se requiere realizar limpieza en todas las áreas del comedor escolar.



FOTOGRAFÍA No. 7	MENAJE Y UTENSILIOS

Ítem No 17: Las recipientes donde se les provee los alimentos a las titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

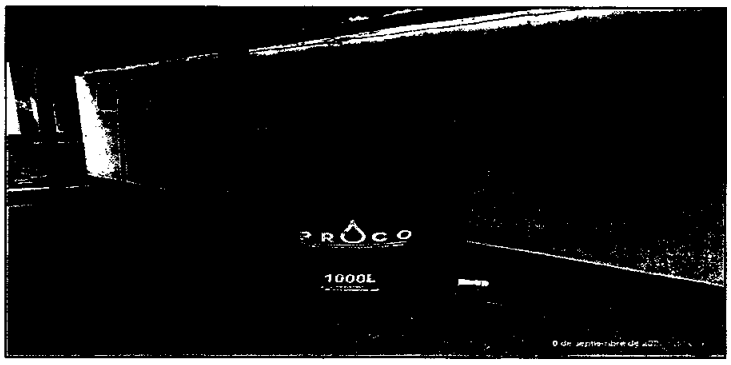
CUMPLE		NO CUMPLE	X



FOTOGRAFÍA No. 8	MOBILIARIO ESCOLAR

Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedar escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 12: El comedor escalar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimienta)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El agua para el suministra es captada de fuente natural y se almacena en tanque PVC



FOTOGRAFÍA No. 6	RECIPIENTES PARA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 14: La unidad aplicativa cuenta can canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: Se requiere disponer de más recipientes para el maneja de los residuos sólidas.

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. 2379

Institución educativa:	Integrado de Trinidad	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	9:00 Am
Sede:	Triunfo	Fecha Visita:	8 Sep 2022	Hora terminación:	10:00Am
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 (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	84,61 %	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 EO	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 EO	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 EO	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	falta Proteccion
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.O	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI EO	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	se debe instalar anjeo para evitar ingreso de plagas.
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	13	PORCENTAJE %	86,66 %

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.	1	
17	PS EO	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	

1829

La educación es de todos / Alimentos para Aprender / Casanare / Casanare NIT 892099215-0	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDDRES 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	3	PORCENTAJE %	100% 2380

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta 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 acciòn correctiva o acciòn 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	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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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 ( ) Teja Zinc (X) 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 ( ) 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 (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) 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 ( )	

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare NIT. 892099210-2	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 (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 ( )	2387
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 ( ) 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 ( )	

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 (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) 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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control a la sede el Triunfo se observo lo siguiente;

- Las Ventana - de la Ventana de la cocina que comunica con el comedor no cuenta con proteccion antiinsectos.
- En la sede no se evidencia extintor recargado y para su uso esta Vencido. no cuenta con botiquin para Primero AUXilios.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Yuri Rincon	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yuri Sulay Rincon	NOMBRE: Jose Montano	NOMBRE:
CEDULA: 1116663216	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3118295291	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

1853

2382

La educación es de todos — 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

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 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	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	TRIUNFO	**FECHA DE VISITA**	08-09-22	**HORA INICIO:**	9:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



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:

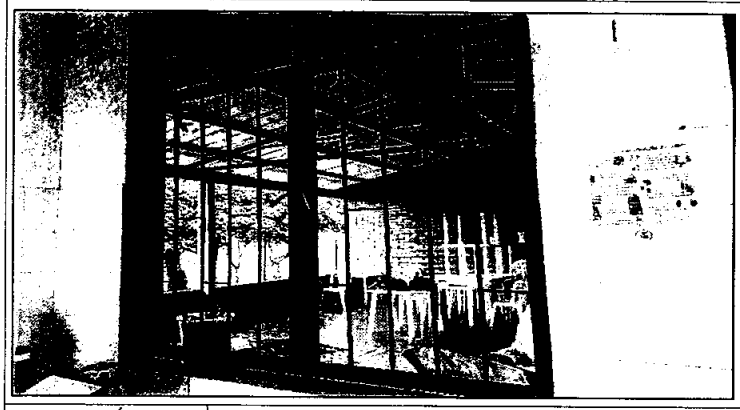


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.



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.

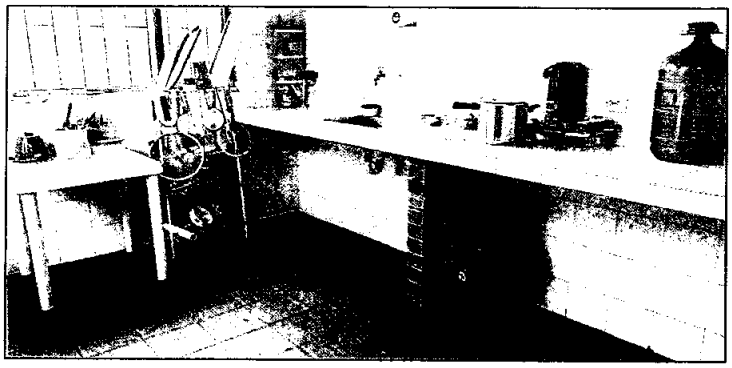
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2383

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

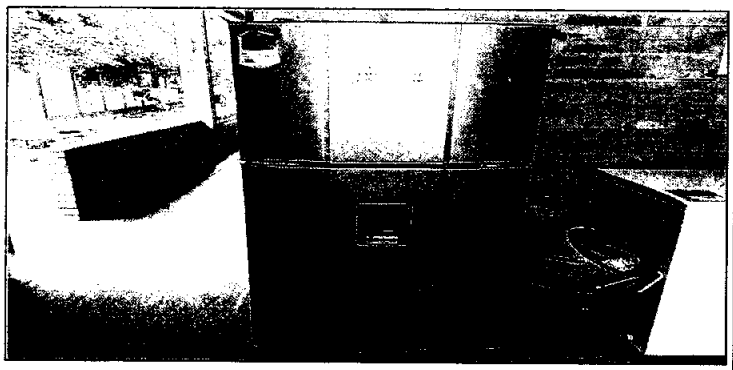
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



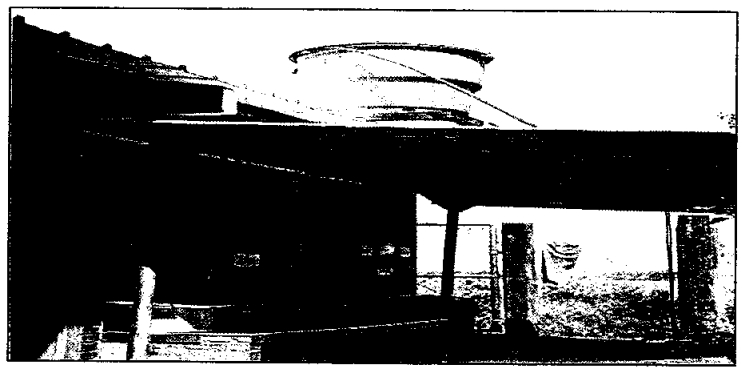
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1833

La Alimentación es de todos · Alimentación Alimentos para Aprender Casanare · Gobernación Casanare	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. 2334

Institución educativa:	Salvador Camacho Roldan	**Ciudad/ Municipio**	Nunchía	**Hora inicio:**	7:45am
Sede:	Salvador Camacho Roldan	**Fecha Visita:**	8/09/2022	**Hora terminación:**	9:30am
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	DBSERVACIONES (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.	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	La ventana que comunica el área de preparación con el área de consumo no tiene protección.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observa parte del piso de la área de preparación con levantamiento de baldosas.
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**	12	**PORCENTAJE %**	80.%

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.	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	

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	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 se observan extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquin 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

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	Acueducto Municipal
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.	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

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 Etemit ( ) 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 EO	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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 ( )	2386
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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) 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 ( ) 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

Se realiza Visita a IE Salvador Camacho Roldan (Internado) la cual fue atendida por la manipuladora y se encontraron los siguientes hallazgos: No cuenta con extintores, ni botiquin. Se recomienda corregir los hallazgo encontrados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Sandra F Maldonado	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Gudides A. Ortega C.
CEDULA: 23827643	CEDULA: 1057574984	CEDULA: 1.110.487.716
TELEFONO: 3115623719	TELEFONO: 3186021431	TELEFONO: 3214266177.
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo	CARGO: Prof. Apoyo.

2387

La educación es de todos · Mineducación · Casanare · 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

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 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	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**FECHA DE VISITA**	8-09-22	**HORA INICIO:**	7:45 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



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:

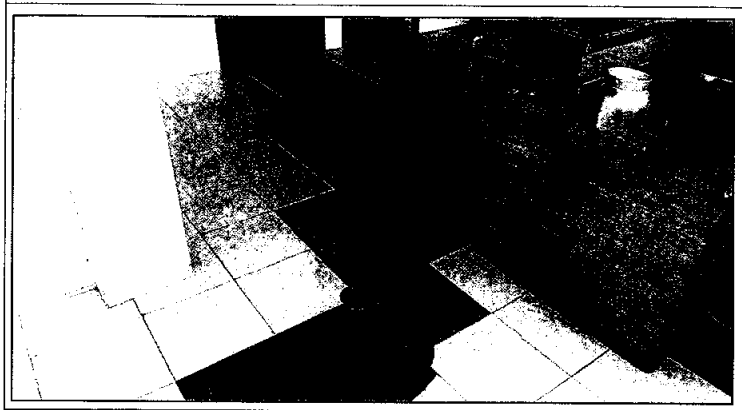


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 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 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: La ventana que comunica el área de preparación con el área de preparación con el área de consumo no tiene protección.

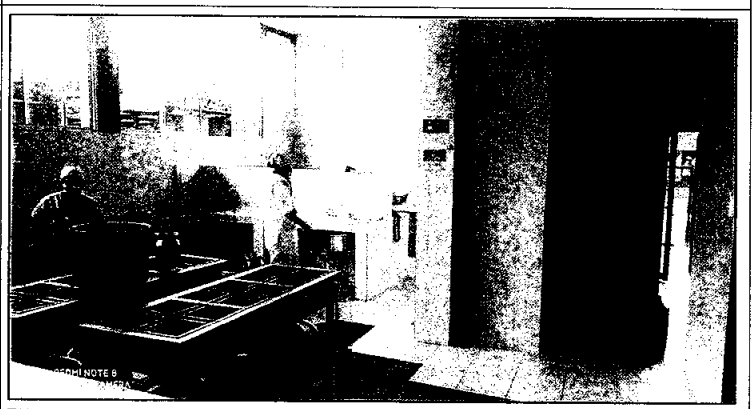


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 3: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénica-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: Se observa parte del piso del área de preparación con levantamiento de baldosas.



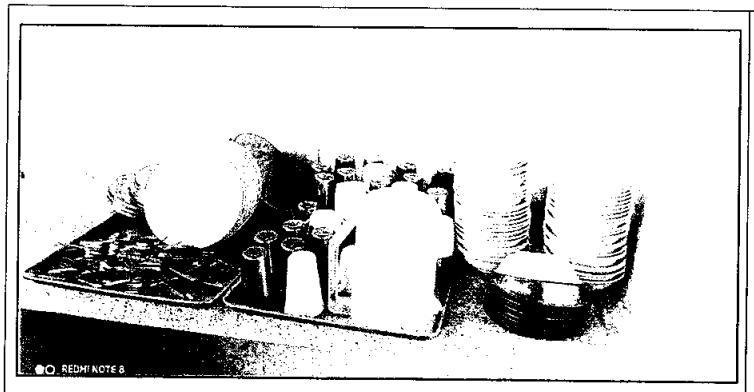
FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 15: Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM-Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No existen letreros alusivas a las BPM.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



FOTOGRAFÍA No. 5	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. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 18: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

La educación es de todos Mineducación | PAE Casanare | Casanare

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

edelmira sierra

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	11:30am
Sede:	SAN EZEQUIEL MORENO Y DIAZ	**Fecha Visita:**	08/09/2022	**Hora terminación:**	12.15pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepte 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**	22	**PORCENTAJE %**	84.62%	**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.	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 sin 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	No cuenta con letreros

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86.66 %

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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	

La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Casanare

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 04-02-2020 Vo. 2

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	2390

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 cuenta con extintor
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

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	
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

		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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN 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 ( ) enterrada (X) 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 ( ) N.A **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 ( ) 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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	la nevera es prestada por un padre de familia.

1640

La educación es de todos Mineducación | PAE | Casanare

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 04-02-2020 Vo. 2

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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	2397
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 ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (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 ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

En visita de verificación de infraestructura a la sede San Ezequiel Moreno y Diaz se observa lo siguiente:

- las instalaciones fisicas estan en condiciones adecuadas para prestar el servicio de comedor escolar a los estudiantes de la sede educativa, cuenta con equipos y utensilios suficientes para la preparacion de los alimentos.
- Se sugiere colocar angeo para evitar la entrada de insectos y roedores. al area de preparacion y consumo.
- se sugiere dotar a la institución con letreros alusivos de BPM, extintor y botiquin.
- la sede educativa no cuenta con nevera propia, pero un padre de familia la prestara para poder dar servicio de alimentación a los niños.

FIRMA: Andres M. Perea P.	FIRMA: Anlly lorena Arevalo²	FIRMA:
NOMBRE: Andres Perea	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo²	NOMBRE:
CEDULA: 1.076382375	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3223646433	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Prof. apoyo interventoria	CARGO:

2392

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

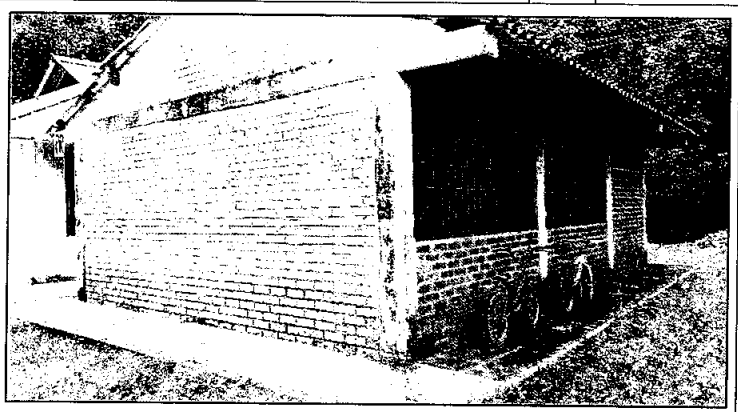
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRAFICO 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 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	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN EZEQUIEL MORENO Y DIAZ	**FECHA DE VISITA**	09-09-22		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:15 M	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

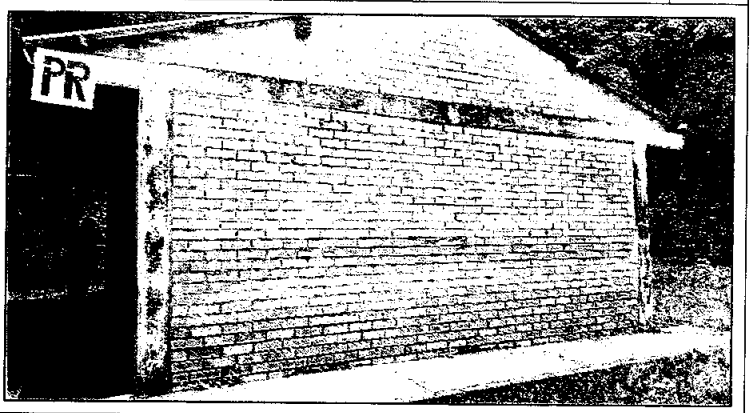


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminadas 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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa focos de aguas estancadas



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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.

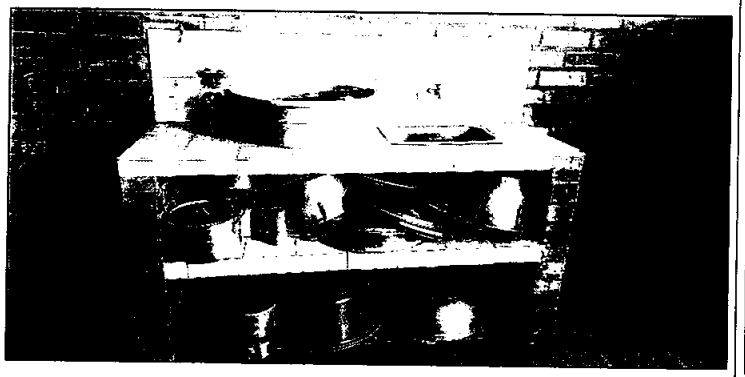


FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

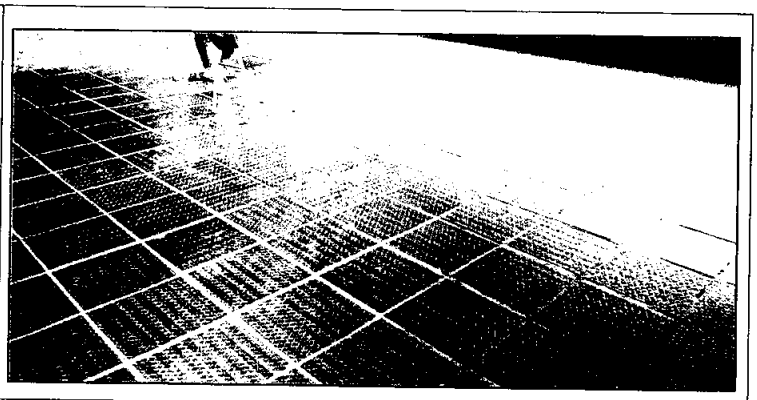
Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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. 23974

Institución educativa:	IE Gaviotas	**Ciudad/ Municipio**	Yopal	**Hora inicio:**	10:15am
Sede:	Brisas del Cusiana	**Fecha Visita:**	09/09/2022	**Hora terminación:**	12:00
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 (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	92.3%	CONCEPTO FINAL	Bueno

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.	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

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.	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	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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 2,395

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	
20	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	

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 energia eléctrica.	1	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	La fuente de abastecimiento de agua es de 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	

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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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 ( )	
		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 (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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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

Erika Marcela 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 (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	2396
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 (X) 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 (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) 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 ( ) madera ( ) otro: baldosa **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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica se evidencio: -El comedor escolar no cuenta con extintores ni botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Trecci Guanaro	FIRMA: Nikol	FIRMA:
NOMBRE: Trecci Guanaro B.	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1116613991	CEDULA: 1085519934	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 3138021431	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2397

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

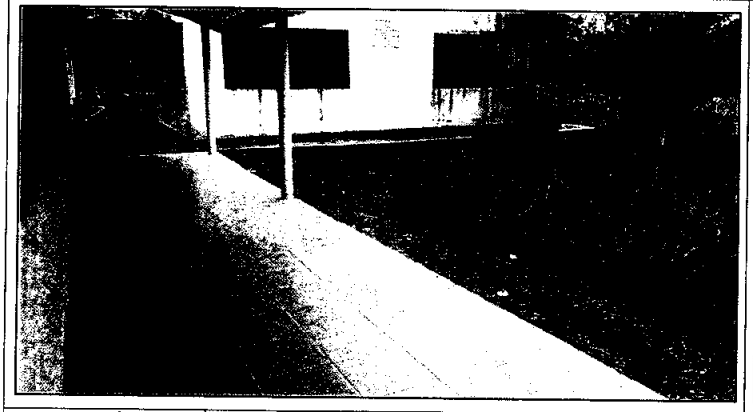
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRAFICO 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 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	GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BRISAS DEL CUSIANA	**FECHA DE VISITA**	09-09-22		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:40 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**	X	

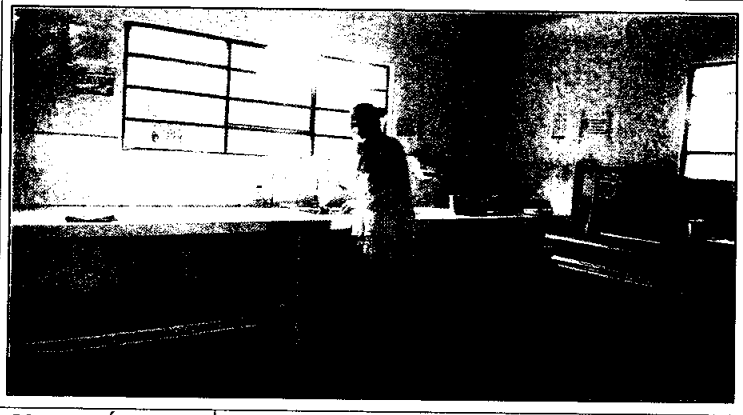


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

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 canstruidos de manera que facilita la aperación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

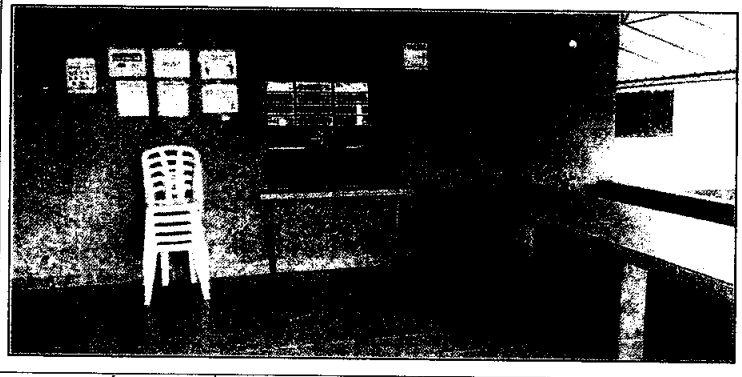


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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. 4 | **ÁREA DE CONSUMO**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

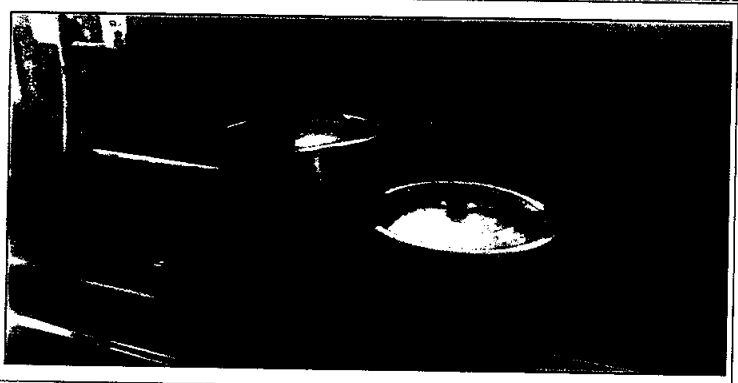
OBSERVACIONES:

2398

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Item No1B: 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:

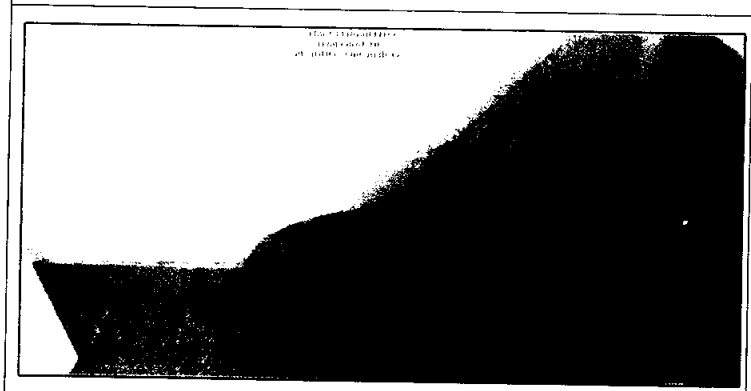


FOTOGRAFÍA No. 6	**SERVICIOS PUBLICOS**

Item No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	**MANEJO DE RESIDUOS**

Item No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare NIT 892099210-0	**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. 2344

Institución educativa:	I.E. Gaviotas	Ciudad/ Municipio	Yopal	Hora inicio:	8:20am
Sede:	Gaviotas	Fecha Visita:	09/09/2022	Hora terminación:	9:55am
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 (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	84,61%	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.	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	La ventana entre el área de preparación y comedor tiene una abertura sin 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	NO se evidenciaron letreros alusivo a la aplicación de BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,6%

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.	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	

La educación es de todos – Mineducación / Alimentos para Aprender / Casanare / Casanare Tierra de Oportunidades	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITID - INDUSTRIALIZADA	Alimentos para la Alimentación Escolar – Alimentos de Calidad / 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%. 2,400

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 botiquín.

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	La fuente de abastecimiento de agua es de 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	

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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) 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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	2407
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 (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica se evidencio:
- Falta colocar malla a la ventana que comunica el área de preparación con el area de consumo.
- NO existen letreros alusivos a las BPM.
- NO existen extintores, ni botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Maria	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Maria Julia Lara	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 40.230.210	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2402

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

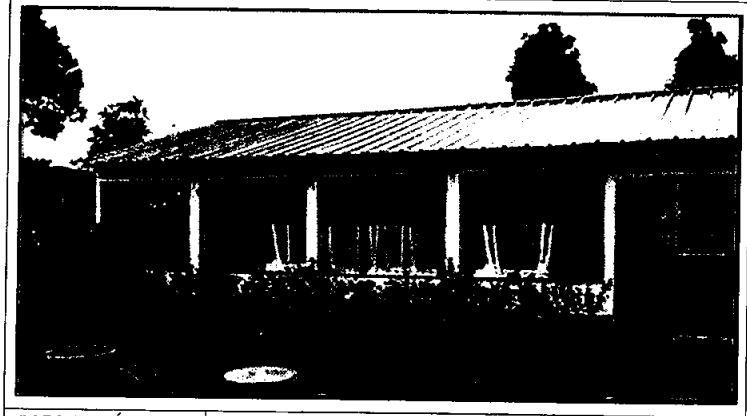
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	GAVIOTAS	**FECHA DE VISITA**	09-09-22	**HORA INICIO:**	8:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40 AM		
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**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

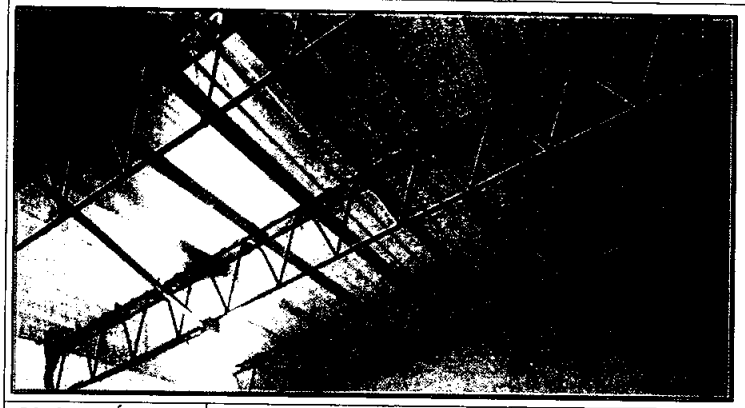


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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:

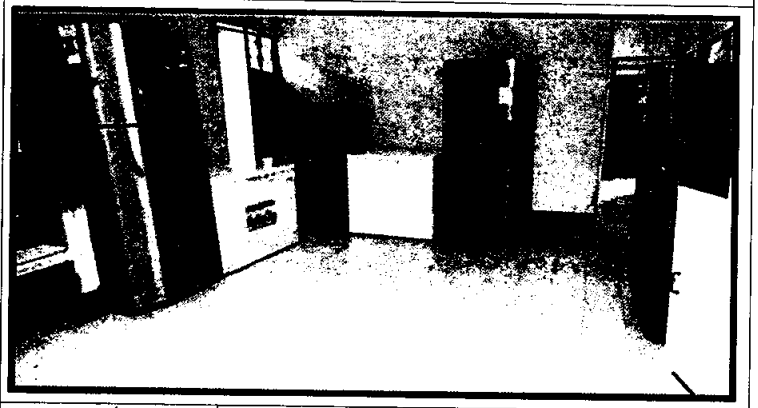


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 8 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

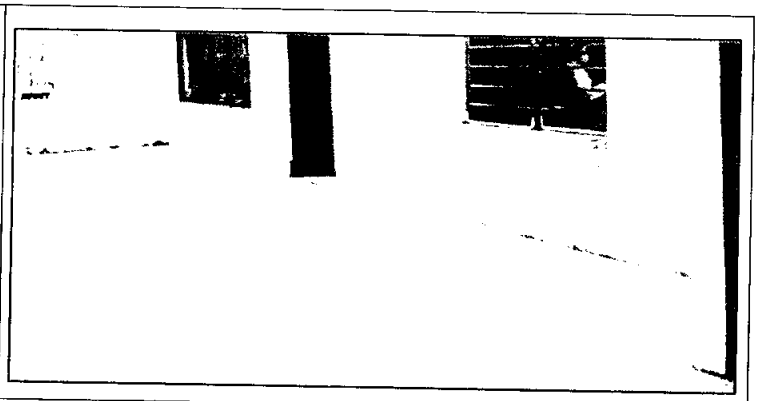


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS -AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de las utensilias y menaje evitanda contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS-PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Las pisas se encuentran limpias, en buen estada y se realiza mantenimienta para garantizar condicianes higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

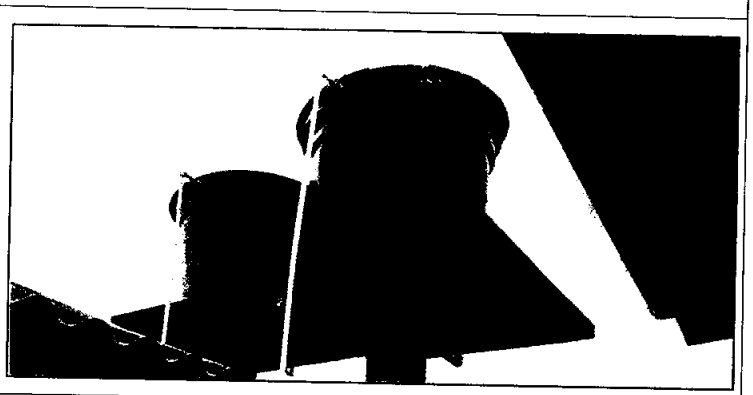


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

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 PUBLICOS

Ítem No 23: El camedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDDRES 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. 2404

Institución educativa:	Pozo Petrolero	**Ciudad/ Municipio**	Trinidad	**Hora inicio:**	9:15am
Sede:	Paso Real de la Soledad	**Fecha Visita:**	13/09/2022	**Hora terminación:**	
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	10:30am

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	Deficiente

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.	0	Se observa puertas y ventanas oxidadas.
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 se cuenta con recipientes, ni espacio exclusivo.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Existe sistema eléctrico, pero las lamparas no funcionan.
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	Ventana del área de preparación que comunica a la del consumo, no tiene 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	No existen letreros.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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.	1	
17	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	Dos ollas estan deterioradas y no son suficientes.
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 hay tapa para la entrada, ni para el jugo, pocas cucharas.

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	2405

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	La fuente de abastecimiento es de pozo profundo.
23	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiènto de agua potable.	1	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con recipientes.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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 EO	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 (X) Baldosa ( ) **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 (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 educación es de todos / Alimentos para Aprender / Casanare / Casanare	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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	2406
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)	

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 ( ) 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 ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas (X) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos (X) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al realizar la visita tecnica a la Sede Papa Real de la Soledad se evidencia lo siguiente:
- Se observan puertas y ventanas cerradas
- No se cuenta con un espacio exclusivo para los Residuos.
- Existe Sistema Electrico, pero las lamparas no funcionan.
- Un tanto del area de preparacion que comunica a la del consumo, no tiene protección
- No existen tetoras, aplicas a las BPM.
- Los vasos estan deteriorados y no son suficientes.
- No hay tuta para la ensalada, ni jarra para el jugo, para cucharon.
- No existen extintores ni botiquin.
- No cuentan con cerco para la recolección de Residuos Solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Miledy C.P	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Miledy Calderón	NOMBRE: Nikol Vargas.	NOMBRE:
CEDULA: 1006450158.	CEDULA: 1057514934.	CEDULA:
TELEFONO: 3227590901.	TELEFONO: 3138632180	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. Apoyo.	CARGO:

1 de 2

2407

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

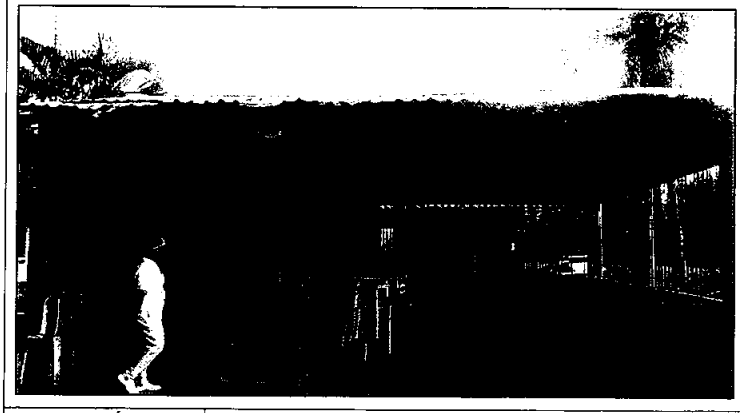
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	POZO PETROLERO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PASO REAL DE LA SOLEDAD	**FECHA DE VISITA**	13-09-22	**HORA INICIO:**	09:15 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM		
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**		

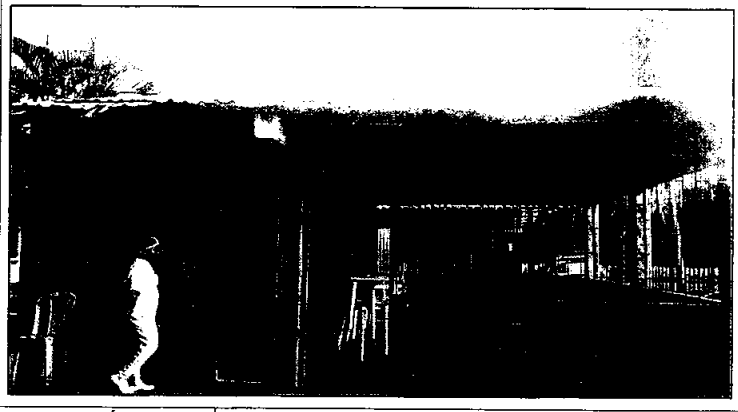


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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 10: La edificación, las instalaciones(área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa puertas y ventanas oxidadas.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencia instalaciones eléctricas suelas.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: existe sistema eléctrico, pero las lámparas na funcionan.

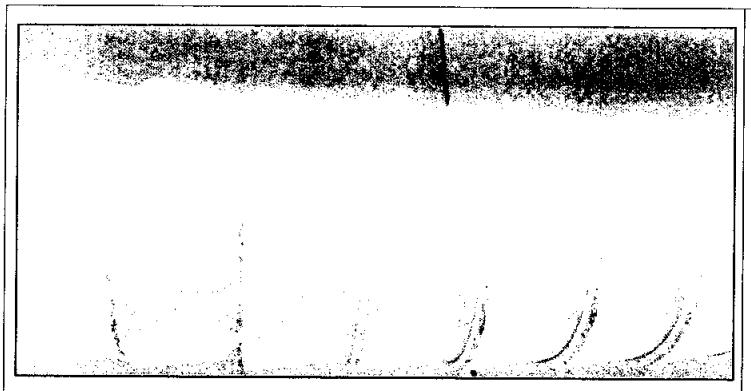


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No : 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 área de procesos cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Ventana del área de preparación que camunica a la del consumo no tiene protección y así mismo la del área de almacenamiento.

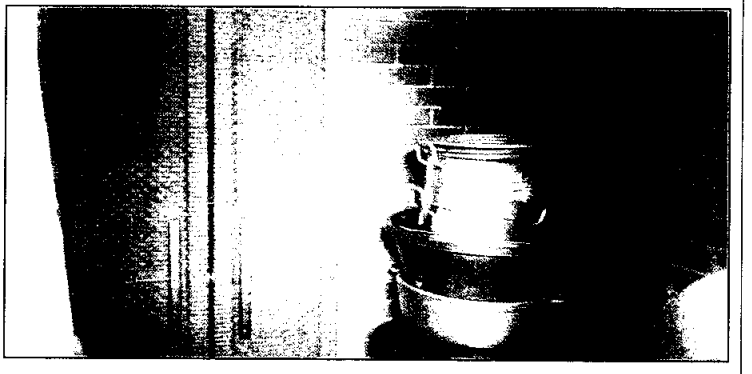


FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 17: Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavoble y fácil desinfección.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Los vosos están deteriorados y no son suficientes.

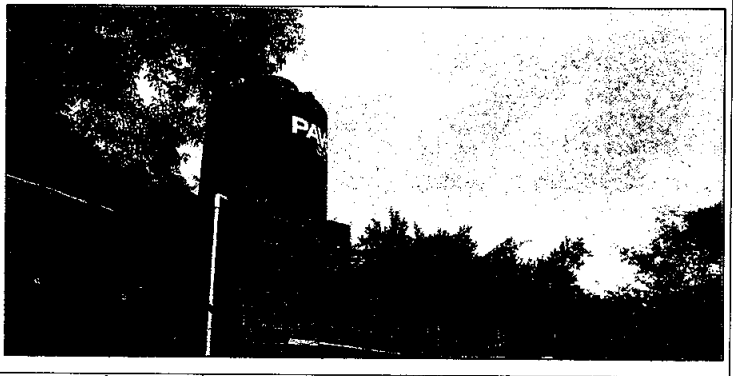


FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente paro la atención de la totolidod de titulores de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No hay taza para lo ensolada, ni jarro para el jugo y pocos cucharas.

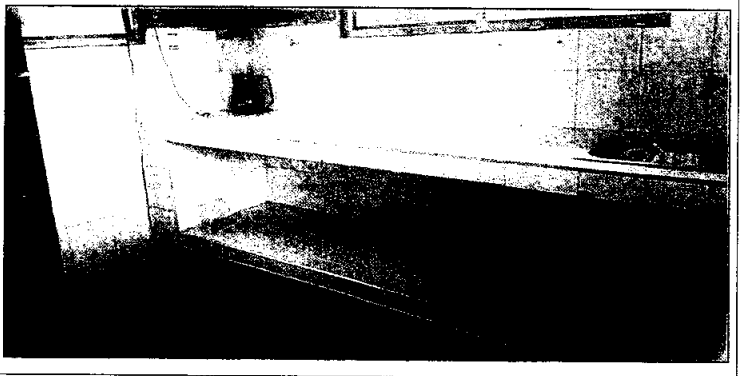


FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 14: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor es suficiente paro la atención de la totalidad de titulores de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuentan con canecas pora la recolección de residuos sólidos.

Alimentos para Aprender Casanare

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

2409

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:	I.E. Arturo Salazar Mejia.	Ciudad/ Municipio	Tamara.	Hora inicio:	12:30 M.
Sede:	Sagrado Corazon - Vda. Cruz Verde.	Fecha Visita:	13/09/2022.	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 (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	22.	PORCENTAJE %	84,61%	CONCEPTO FINAL	Bueno

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	Compartido con la Institucion.
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	Tanque de Piso hay uno de Pvc. Pero no esta instalado.
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	No cuentan con suministro de Agua. La manipuladora recoge en un tanque.
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	Aberturas bajo las Puertas sin 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.	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 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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	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	3	PORCENTAJE %	100% 2.1170

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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 cuentan con botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	Es captada por los Padres de un nacedero en recipientes y transportada al comedor, hierven el agua para tomar.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Tanque de PVC no esta instalado, usan uno que es una alberca.
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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No hay suficientes solo cuenta con uno.
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

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI EO	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema (X) enterrada ( ) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes**: Cemento (X) Baldosa ( ) **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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas**: tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare		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 (X) Baldosa ( ) **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)	2477
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Licuadora requiere mantenimiento.
		ÁREA DE CONSUMO	
32	PS RI EO	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 (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 (X) tenedores (X) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Ajustar el Comedor a la normatividad Sanitaria. realizando las mejoras de los ITEM que no cumplen.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Leidy Jimenez	FIRMA: María E. Paez	FIRMA: Eudides Ortega.
NOMBRE: Leidy Johana Jimenez	NOMBRE: María E. Paez	NOMBRE: Eudides A. Ortega C.
CEDULA: 1118543858	CEDULA: 47430909	CEDULA: 1.110.497.716
TELEFONO: 3203830299	TELEFONO: 3112523578	TELEFONO: 3112632150
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo SED - PAE	CARGO: PROF. APOYO.

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	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

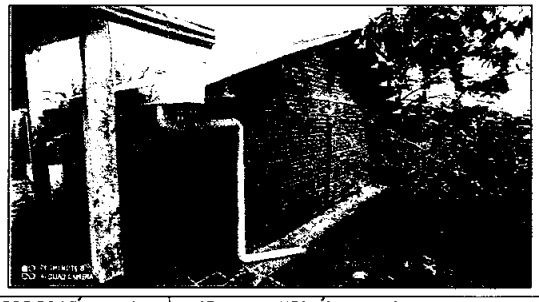
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. ARTURO SALAZAR MEJÍA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAGRADO CORAZON-VDA CRUZ VERDE	**FECHA DE VISITA**	13- 09- 2022	**HORA INICIO:**	12:30 M		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	01:30 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. 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. 07: 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.

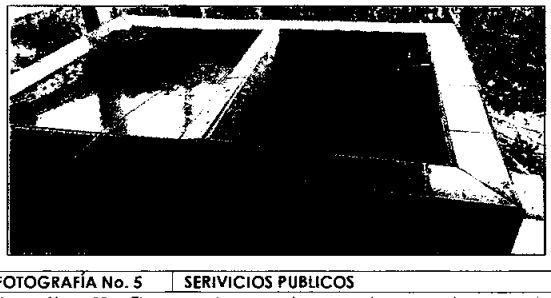
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **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. 5 | **SERIVICIOS 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. 25. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Solo cuentan con un recipiente para separación en la fuente de residuos.		

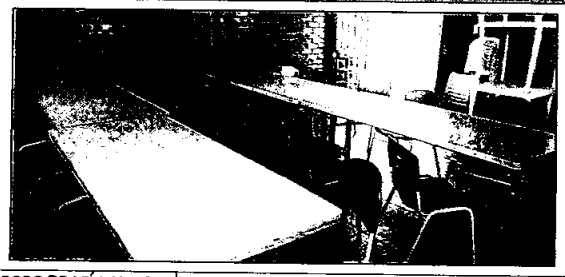
La educación es de todos · Más tiempo para aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No. 31. El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO		
Ítem No. 33. El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación:			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

Alimentos para Aprender Casanare

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. 2174

Institución educativa:	I.E. Arturo Salazar Mejia.	Ciudad/ Municipio	Tamara.	Hora inicio:	10:40 am
Sede:	San Jose de la Victoria	Fecha Visita:	13/09/2022.	Hora terminación:	12:10 m
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	19.	PORCENTAJE %	73,07%	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	Compartidos con la Institución.
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.	0	No hay energia electrica.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Lavaplatos no funcionan en área de Producción.
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	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	

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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

Sierra Asociados

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% 2415

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 hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquín

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.	0	No hay energia en el Comedor.
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Captada de un nacedero (Pozo manantial; hierven el agua).
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Cuentan con una alberca hay uno en PVC pero no esta instalado.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	No cuentan con pozo.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50%

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 cuentan con recipientes suficientes.
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

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 (X) enterrada ( ) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **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 ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) **Congelador:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) **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 ( )	

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	2476
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 ( ) 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 ( )	Cuentan con 2 estufas industriales una en uso y la otro 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 (X) Baldosa ( ) **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 (X) tenedores (X) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Realizar las mejoras a los ITEM con calificación de cero para ajustar el comedor a la normatividad sanitaria.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Maria E. Para C.	FIRMA: Eudides A. Ortega C.
NOMBRE:	NOMBRE: Maria E. Para C.	NOMBRE: Eudides A. Ortega C
CEDULA: 24703702	CEDULA: 47'430·909	CEDULA: 1.110.487.716
TELEFONO: 3175394598	TELEFONO: 3112523578	TELEFONO: 3112632150
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo SED- PAE	CARGO: PROF. APOYO

1 Pag

2477

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender Casanare · Casanare	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

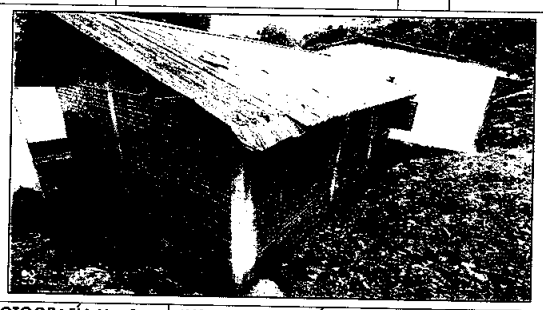
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

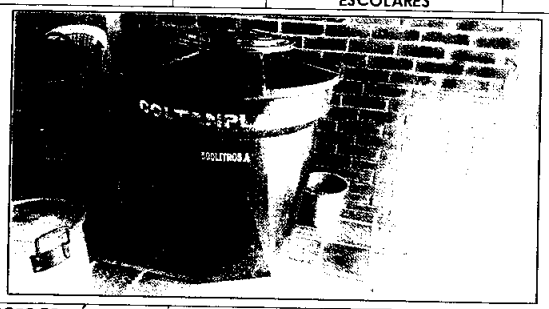
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. ARTURO SALAZAR MEJÍA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )**	
SEDE	SAN JOSE DE LA VICTORIA	**FECHA DE VISITA**	13- 09- 2022	**HORA INICIO:**	10:50 M	**RURAL (X)**	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:10 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 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 07. 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		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No cuentan con bombillos no hay energía.		



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

Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

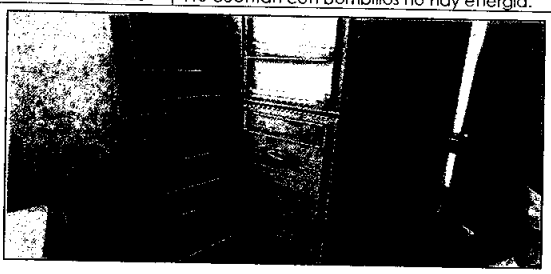
CUMPLE		**NO CUMPLE**	x
OBSERVACIONES	No cuentan con bombillos no hay energía.		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 11: Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpias.

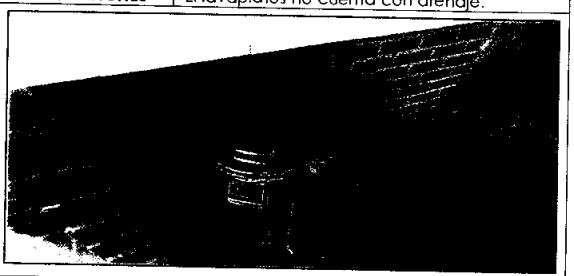
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	El lavapiatos no cuenta con drenaje.		



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 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS**

Ítem No. 25. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Solo cuentan con un recipiente para separación en la fuente de residuos.		

La educación es de todos · Ministerio de Educación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**AREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No. 31. El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**AREA DE CONSUMO**
Ítem No. 33. El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente datación:	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

La educación es de todos / Alimentos para Aprender / Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2479 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:	Pozo Petrolero	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	12:00m
Sede:	El Paraiso	Fecha Visita:	13/09/2022	Hora terminación:	1:40 pm
Última visita de inspección sanitaria:	NO	Fecha de Visita:	No	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	No

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	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 cuentan con canecas.
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 no cuentan con Angeo. hay ventanas con vidrios rotos
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	13	PORCENTAJE %	86,66%

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2420	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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No hay 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

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **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 (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2427 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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento (X) 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 (X) 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 (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **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 ( ) otro: cemento **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: cemento **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede educativa se observa:

- No cuenta con canecas para depositar los residuos generados por el restaurante escolar.
- las ventanas no tienen protección para evitar la entrada de plagas.
- la sede educativa no cuenta con extintor, botiquin ni caneca para residuos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Norsi Yudi Paredes R	FIRMA: Anlly lorena Arévalo	FIRMA:
NOMBRE: Norsi Yudi Paredes R	NOMBRE: Anlly lorena Arévalo	NOMBRE:
CEDULA: 1116666747	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3134075668	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2422

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

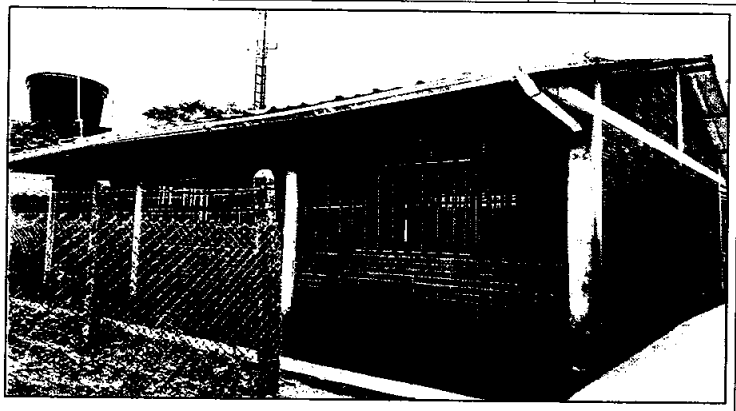
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	EL PARAISO	FECHA DE VISITA	13/09/2022		HORA INICIO:	12:00 M	
OPERADOR	ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022			HORA DE TERMINACIÓN	1:40 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		

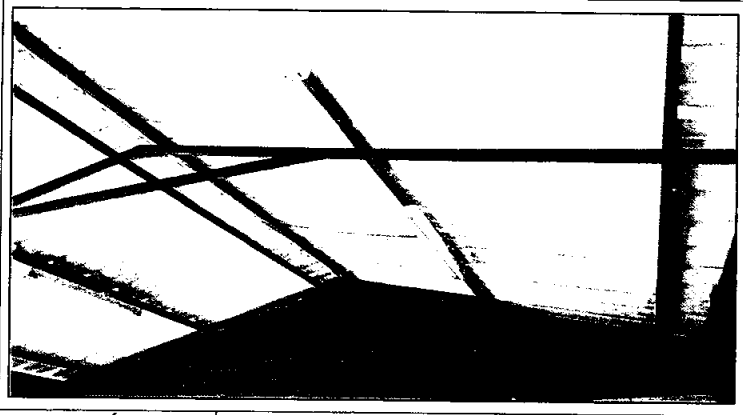


FOTOGRAFÍA No. 1 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

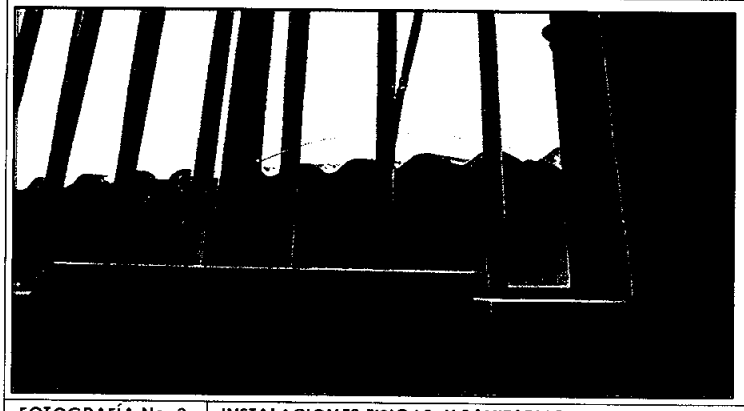


FOTOGRAFÍA No. 2 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 10: Las lámparos o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

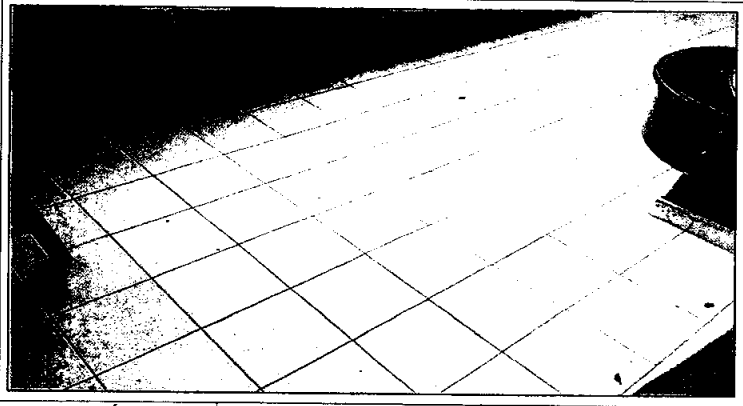


FOTOGRAFÍA No. 3 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 13: Las ventanas y oberturas que se camunican con el ambiente exterior están provistas con mallas onti insecto de fácil limpieza y buena conservoción, resistentes a la limpieza y lo manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con pratección contaminoción en caso de ruptura.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El vidrio de la ventona de la cocino esta partido.



FOTOGRAFÍA No. 4 | INSTALACIONES FISICAS 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:

8 7 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

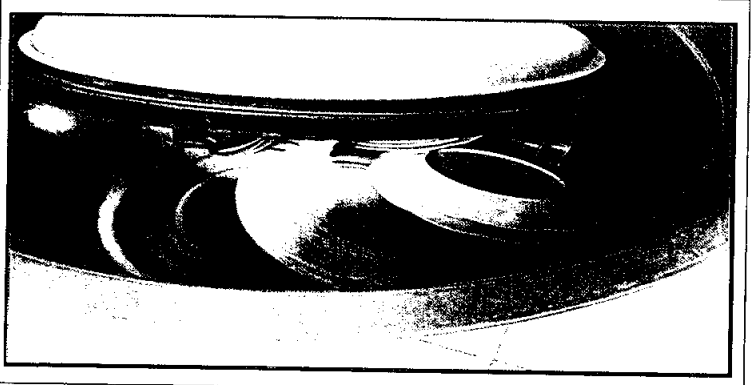


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 15: Existen letreros en buen estado alusivas a la aplicación de BPM ubicada en las instalacianes del comedor escolar.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 16: Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricadas con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de tácil limpieza y desinfección

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

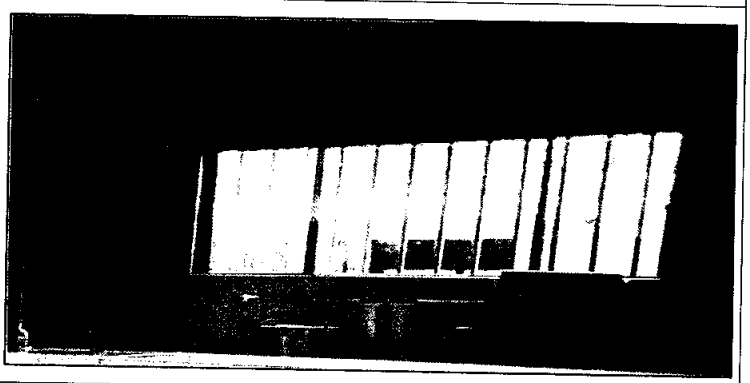


FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 21: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

Ítem No 22: el comedar escalar cuenta con servicio de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: tiene filtro.

Alimentos para Aprender Casanare

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

20124

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:	I.E. Arturo Salazar Mejia.	Ciudad/ Municipio	Tamara.	Hora inicio:	8:40 am
Sede:	La Vega Ecce-Homo.	Fecha Visita:	13/09/2022	Hora terminación:	9:50 am
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 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	Compartidos con la Institución
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.	0	Una lampara sin bombillas y no Tienen Proteccion.
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	Ventana en almacenamiento no cuenta con malla y el vidrio esta Partido; Aberturas bajo las Puertas 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 avisos alusivos a BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80%

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.	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	

La educación es primero. Alimentación Alimentos para Aprender Casanare Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edenred sierra Asesores & Consultores 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% 24/25

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	Existe el extintor pero no esta Vigente.
20	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay Botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	Agua captada de un caño (hierven el agua).
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 séptico

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan con recipientes
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

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio (X)	Una de las Ventanas. Tienen un vidrio roto en 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 (X) 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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio (X)	2426
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 ( ) 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 ( )	Estufa no cuenta con manguera y regulador.

ÁREA DE CONSUMD

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 (X) 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 (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 (X) tenedores (X) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se debe realizar las mejoras a los ITEM que no cumplen con la normatividad sanitaria (son aquellos que tienen una calificación de cero).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Brigit Sigua	FIRMA: María E. Paez C.	FIRMA: Euclides Ortega.
NOMBRE: Brigit Yined Sigua	NOMBRE: María E. Paez C.	NOMBRE: Euclides O. Tegua
CEDULA: 1.110.651.047	CEDULA: 47430 909	CEDULA: 1.110.487.716
TELEFONO: 3103156198	TELEFONO: 3112523578	TELEFONO: 317 263 2150
CARGO: ECONOMA	CARGO: Prof. Apoyo SED-PAE	CARGO: PROF. APOYO.

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	I.E. ARTURO SALAZAR MEJÍA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )**	
SEDE	LA VEGA ECCE-HOMO	**FECHA DE VISITA**	13- 09- 2022		**HORA INICIO:**	**RURAL (X)**	08:40 M
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**		09:50 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. 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 higiénica-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 07: 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.

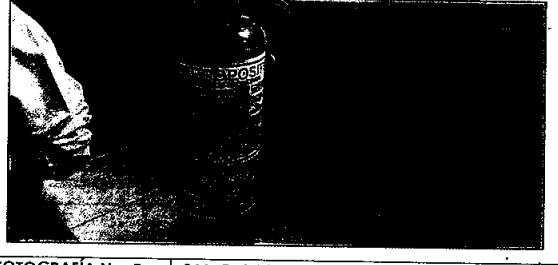
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES 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	Ventana con vidrio partido.		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **SALUD OCUPACIONAL**

Ítem No. 19: Existen extintores de incendias can fechas vigentes de recarga

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Extintar no está vigente la recarga.		



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERIVICIOS PUBLICOS**

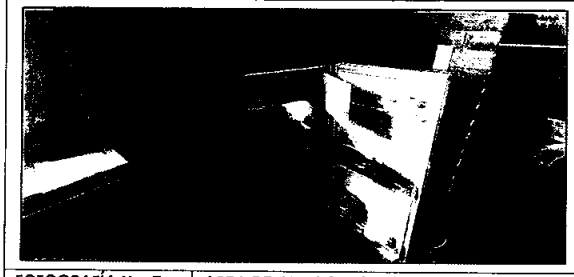
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua patable.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No. 29. El área de almacenamiento del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y dotación:	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**AREA DE CONSUMO**
Ítem No. 31. El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Estufa no está en funcionamiento.

Alimentos para Aprender Casanare

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:	Pozo petrolero	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	11:30am
Sede:	Pozo petrolero	Fecha Visita:	13/09/2022	Hora terminación:	1:40pm
Ultima 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 (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )

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.	0	Se observa estancamiento de agua residual en la parte externa.
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	Se evidencia estancamiento de agua en área de lavado y parte externa del comedor.
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	13	PORCENTAJE %	86,66%

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.	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.	0	Se observan platos desportados, faltan cuchillos y vasos.

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare NIT 892099216-6	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	2	PORCENTAJE %	66,66% 2/3 0

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	La fuente de abastecimiento de agua es de 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	

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 cuentan con canecas para la recolección de residuos.
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

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 ( )	
		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 (X) Baldosa ( ) **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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La Educación es de todos — Mineducación — Alimentos para Aprender — Casanare — Casanare

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 ( ) 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 (X) vidrio ( )	2437
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X)	

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 ( ) madera ( ) otro: Baldosa **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: Caldera **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas (X) tenedores ( ) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede principal Paso Petrolero, se evidencio lo siguiente:

- Se observa almacenamiento de agua residual en la parte externa y área de lavado.
- Se observan platos desgastados, faltan cuchillos y jesui.
- No existen extintor ni botiquin.
- No cuentan con canecas para la recolección de residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Mildred Garcia Dedios	FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: Mildred Garcia Dedios	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 47420228	CEDULA: 1053749484	CEDULA:
TELEFONO: 3135029724	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo	CARGO:

1 de 2

2432

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

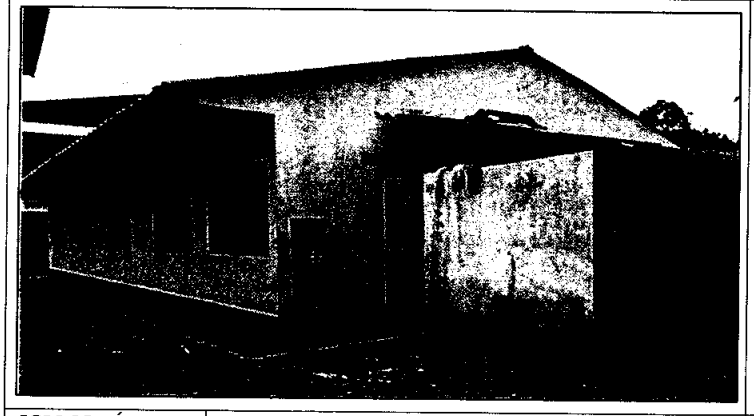
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	POZO PETROLERO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	POZO PETROLERO	**FECHA DE VISITA**	13-09-22	**HORA INICIO:**	11:38 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:40 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**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: Se observa estancamiento de aguas residuales en la parte externa al área de lavado.

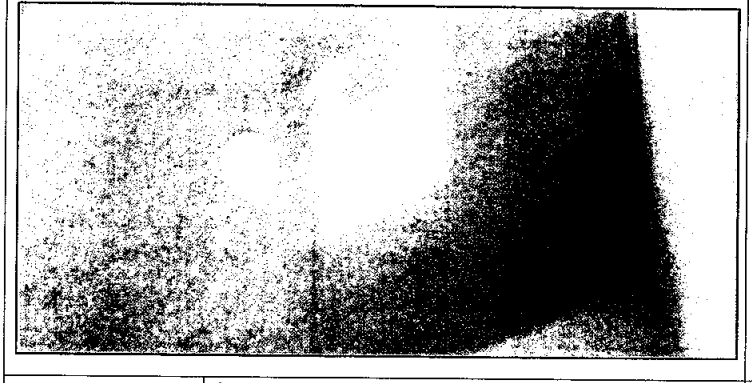


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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 -AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita la 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. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS-PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR**

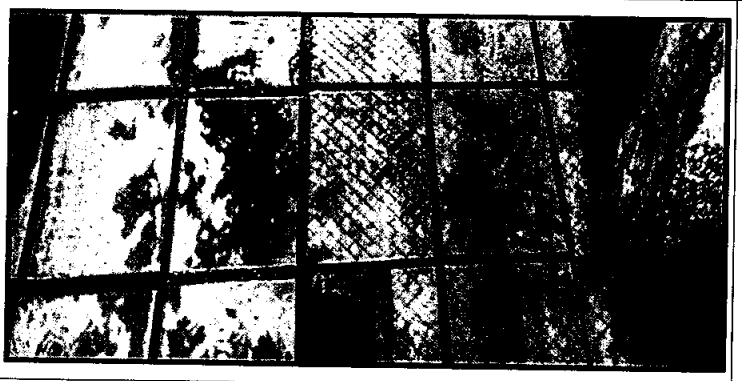
Ítem No 8. El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedar escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS –SIFONES Y DRENAJES

Ítem No11: Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: se evidencia estancamienta de agua en área de lavado.



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS-ÁREA DE L&D

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: las paredes del mura del lavaplatos, del área de lavado presentan deterioro.

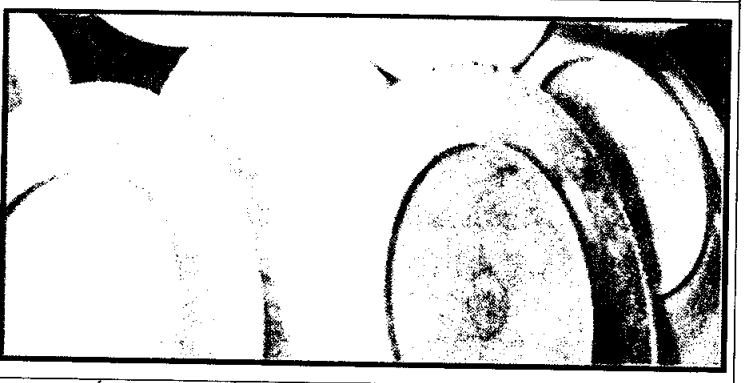


FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No16: Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás están fabricados con materiales sanitarios. Resistentes a la corrasión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 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: Se observan platos y pocillos desgastados, faltan cuchillos y vasos.



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS- SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

2434

La educación es de todos	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: No cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.

La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación Casanare | Alcaldía Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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. 2135

Institución educativa:	I.E. Antonio Nariño	Ciudad/ Municipio	Nunchia.	Hora inicio:	8:00am
Sede:	Barranquilla.	Fecha Visita:	14/09/2022.	Hora terminación:	9:20 am
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	22	PORCENTAJE %	84,61%	CONCEPTO FINAL	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		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	Compartidos con la institución
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.	0	Bombillos sin 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	Existen Ventanas en área de consumo y Almacenamiento de materias Primas que no cuentan con 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.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86,66%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		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	
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	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100% 2436

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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 botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	Agua captada de Acueducto Neredal. Hierven el agua.
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 DISPOSICION DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA

27	PS RI EO	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) 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 (X) 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 (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Estibas**: tiene: si ( ) no ( ) material: plásticas ( ) madera ( ) otro: **Recipientes plasticos**: tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas (X) en mal estado ( ) **Canastillas**: tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos Mineducación PAE Casanare	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 04-02-2020 Vo. 2

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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Meson Presenta daño en unas baldosas. 2137
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	Licuadora sin tapa.

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 (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 (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 (X) tenedores (X) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

Debe ajustar los ITEM que cuentan con calificación cero para dar cumplimiento a la normatividad Sanitaria.

FIRMA: William Pardo	FIRMA: Euclides Ortega	FIRMA:
NOMBRE: William Pardo	NOMBRE: Euclides A. Ortega Calderón	NOMBRE:
CEDULA: 1118543828	CEDULA: 1.110.487.716	CEDULA:
TELEFONO: 3208353062	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo.	CARGO:

2438

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	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol 2

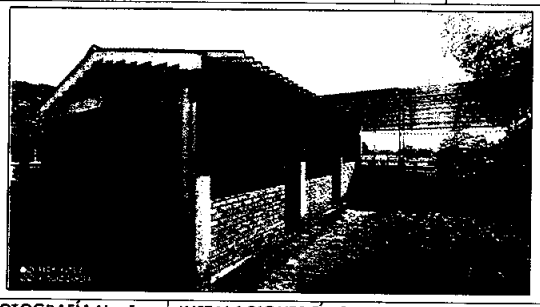
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BARRANQUILLA	**FECHA DE VISITA**	14- 09- 2022		**HORA INICIO:**	08:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:20 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**		

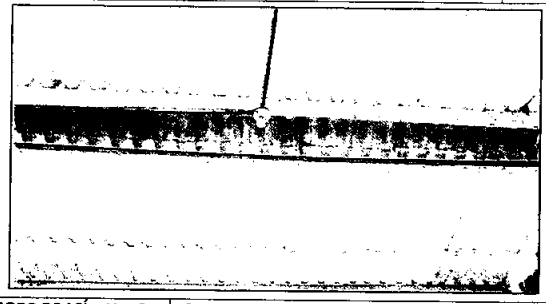


FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de facos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

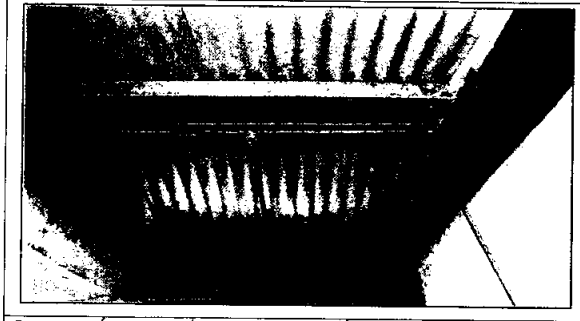


FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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 higiénica-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

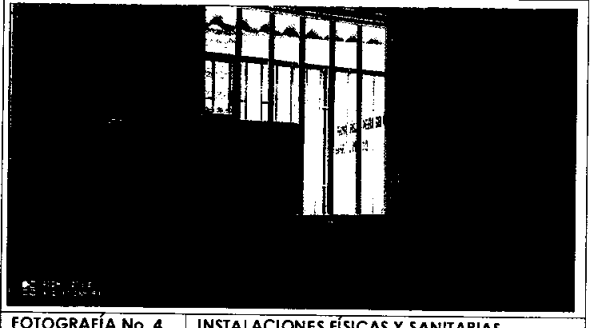


FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES Bombillos sin protección.



FOTOGRAFÍA No. 4 **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 tácil 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 cantaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES Ventana sin malla de protección.

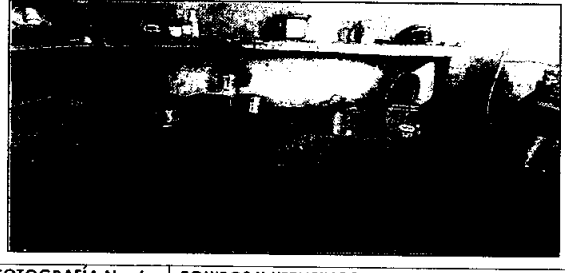


FOTOGRAFÍA No. 5 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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



FOTOGRAFÍA No. 6 **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Las utensilios tales coma 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

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

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**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. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23. El comedor 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. 2040

Institución educativa:	Instituto Integrado de Trinidad	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	8:30 Am
Sede:	Chaparrito	Fecha Visita:	14 Sep 2022	Hora terminación:	9:30 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	25	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	76%	CONCEPTO FINAL	Bueno

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.	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 de la cocina no cuentan con 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	falta letreros alusivo a los BPM en material sanitario.

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 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	
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	falta licuadora, ollas medianas y pequeñas, jarras, Tazas, caldero

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%. 2407

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
22	PS RI EO	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	

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	1	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 (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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	faltan Recipientes plasticos

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	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 ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	2442
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 ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **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 (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 ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos (X) platos (X)	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica realizada a la sede Chaparrito Verificacion de infraestructura;

- Las Ventanas de la cocina no cuenta con proteccion.
- falta letrero alusivo a las BPM. en material Sanitario.
- faltan licuadora, ollas medianas, y pequeñas, jarras, Tazas, Calderamediana.
- falta extintor y botiquin de primeros Auxilios.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maria del Carmen Lopez	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: CC 47426207	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3212242472	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

2443

La educación es de todos Unidad	Casanare	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

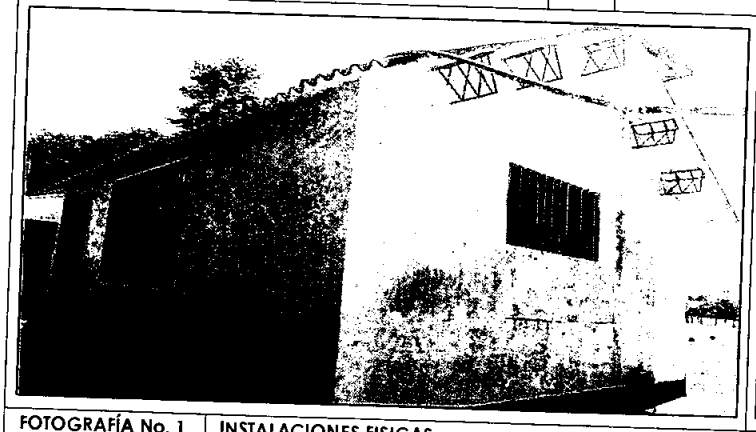
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )**	
SEDE	CHAPARRITO	**FECHA DE VISITA**	14-09-22			**RURAL (X)**	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA INICIO:**	8.30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

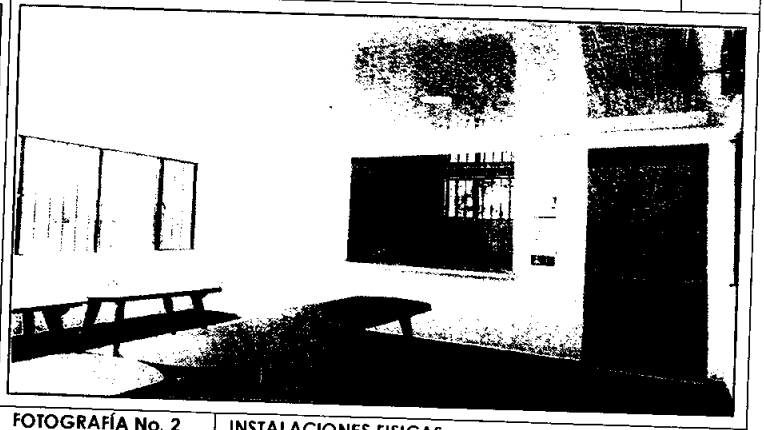


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa focos de aguas estancadas

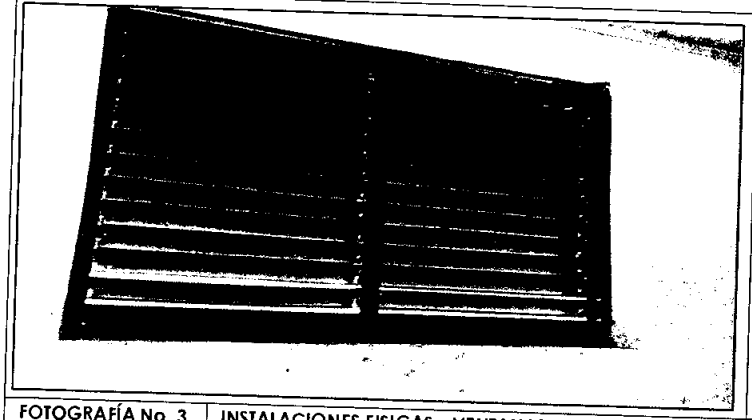


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.



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.

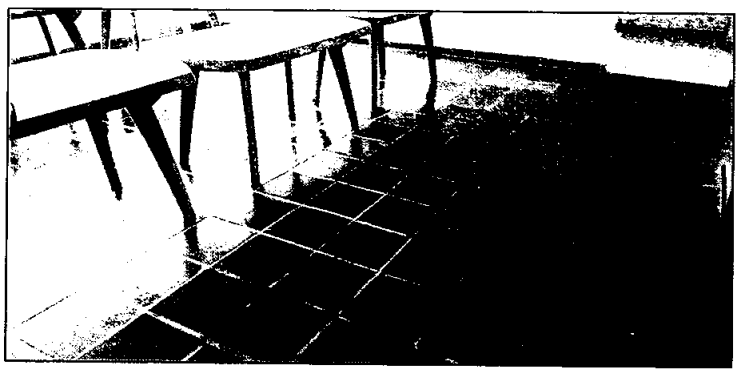
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2044



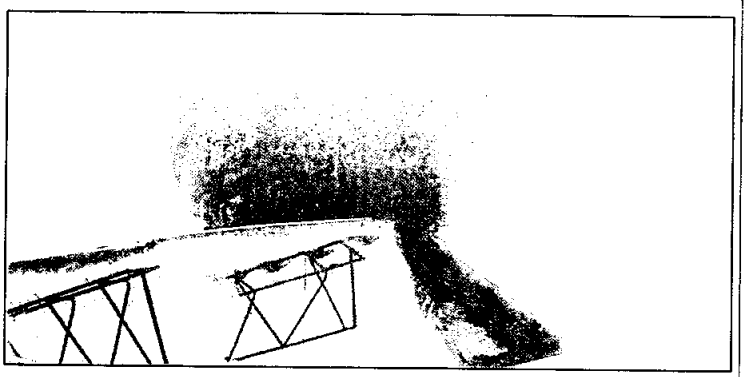
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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 PUBLICOS		
Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

La educación es de todos Mineducación PAE Casanare	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 04-02-2020 Vo. 2

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. 24/45

Institución educativa:	Antonio Nariño	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	9:15am
Sede:	Barranquillita	**Fecha Visita:**	14/09/2022	**Hora terminación:**	10.30am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	**Fecha de Visita:**	NO	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

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**	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

ITEM		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	Sanitarios compartidos con los estudiantes
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

		[illegible]	PUNTAJE	OBSERVACIONES [illegible]
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	1805

Alimentos para Aprender Casanare	**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% 7 1/4 6

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 hay Extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquín

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	
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 hay recipientes.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Acueducto veredal.

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 (X) enterrada ( ) 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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Etemit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **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 (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) 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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	2447
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 ( )	

ÁREA DE CONSUMO

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 ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	El area del comedor es en el corredor al frente de la cocina.
33	PS RI EO	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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Realizar los ajustes a los item que tienen cero para dar cumplimiento con la normatividad, tales como son dotación de botiquín, canecas y extintor.

El area de consumo es en el corredor de la sede.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Liliana Jaimes Castilla	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Liliana Jaimes Castilla	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 1098612698	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3203560648	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2448

La educación es de todos / Casanare	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

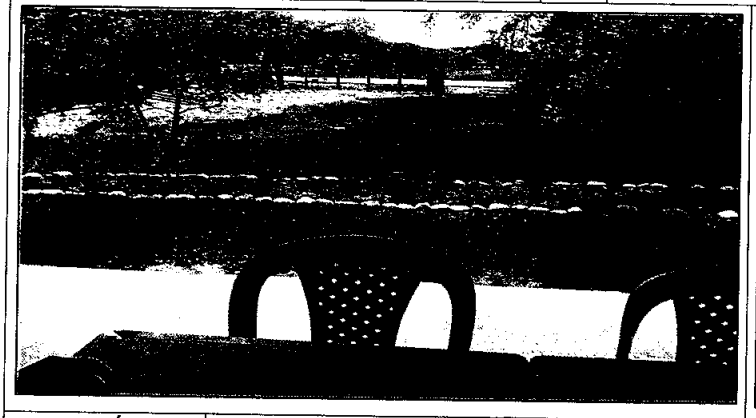
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN 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	ANTONIO NARIÑO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO ( ) RURAL (X)
SEDE	BARRANQUILLITA	FECHA DE VISITA	14/09/2022	HORA INICIO:	9:15 AM	
OPERADOR	ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 AM	

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	

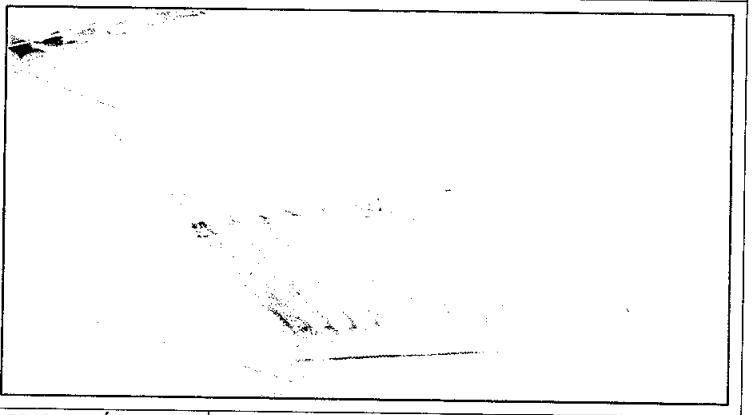


FOTOGRAFÍA No. 1 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

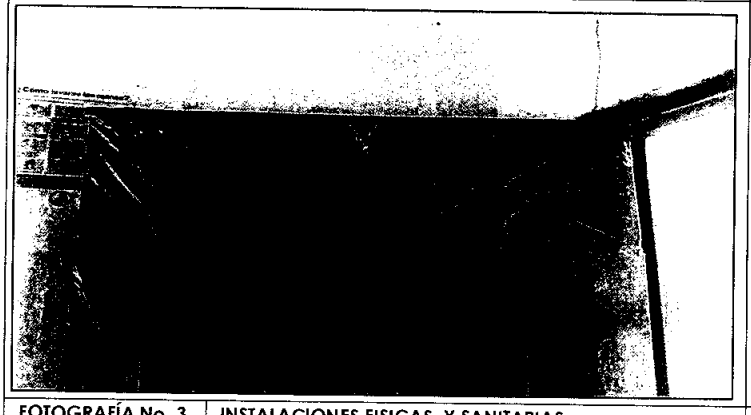


FOTOGRAFÍA No. 2 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 13: Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior están provistas con mallas 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 contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

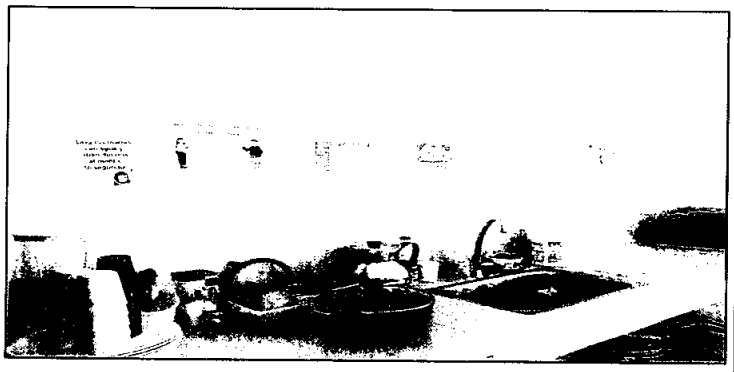
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

196

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

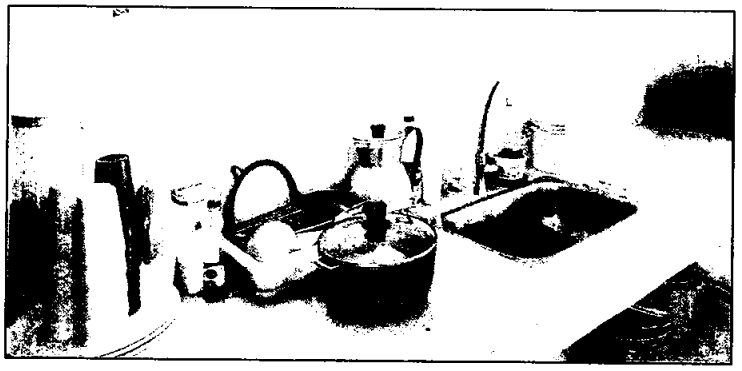


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 15: Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM ubicado en las instalaciones del comedor escolar.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

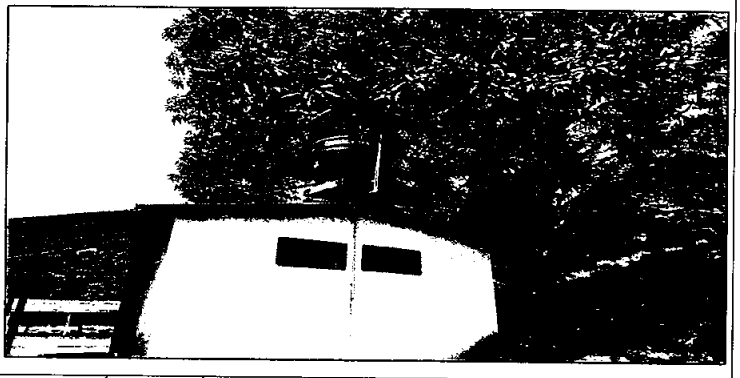


FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 21: El comedor escolar cuenta con servicio de agua.

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No tiene canecas

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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. 2150

Institución educativa:	Integrado de Trinidad	**Ciudad/ Municipio**	Trinidad	**Hora inicio:**	12:10 Pm
Sede:	Principal	**Fecha Visita:**	14 Sep 2022	**Hora terminación:**	2:00 pm
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**	20	**PORCENTAJE %**	76,92	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

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.	0	El techo es muy alto para facilitar la L y D.
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	Las lamparas no cuenta con proteccion.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Un drenaje presenta fuga en la cocina.
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	se evidencian abertura entre la pared y el techo.
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**	11	**PORCENTAJE %**	73,33 %

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.	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	

2451

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

Observaciones

De acuerdo a la visita de inspección realizada a la sede Construcción la Operación se dejan las siguientes observaciones.
•Se observa humedad y desprendimiento de material en el techo del área de preparación. •El servicio sanitario es compartido con los estudiantes, y no cuenta con papel higiénico. •No cuenta con Plan de Saneamiento. •No cuenta con protocolos para el manejo del aceite vegetal usado. •Se observo carne con un sticker(etiquetado) que no cumple con normatividad sanitaria. • Se observan ventanas sin malla. No se realiza control de plagas. •Manipuladora de alimentos no tiene indumentaria adecuada para realizar sus actividades. •No se lleva Control de primeros en vencer, primeros en salir.

La educación es de todos

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Omayra Molano		
Nombre: Omayra Molano	Nombre: Nayrol Vargas	Nombre:
Documento: 24226532	Documento: 105-15-14904	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. Apoyo	Cargo:

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Alcaldía de Sierra · Asesoría y 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	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 se cuenta
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se cuenta

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	planta de tratamiento
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.	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

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 Etemit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N/I **Existen ventanas:** si (X) no ( ) 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 (X) no ( ) 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 ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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 ( ) Teja Zinc (X) 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 ( )	
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc (X) 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 ( ) 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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control a la Infraestructura de la sede Principal Integrado de Tamidad:

- Se observa que el techo se encuentra muy alto para realizar actividades de limpieza y desinfeccion.
- Las lamperas de la cocina y del comedor no cuentan con proteccion
- En la cocina un lavaplato presenta fuga de Agua.
- Se encuentran aberturas entre la pared y el techo.
- No cuentan con botiquin, ni extintor

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Carolina dal	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carolina dal	NOMBRE: Jose Montañez Q	NOMBRE:
CEDULA: 1006456059	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3148130219	TELEFONO: 3112682150	TELEFONO:
CARGO: economa	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

2454

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

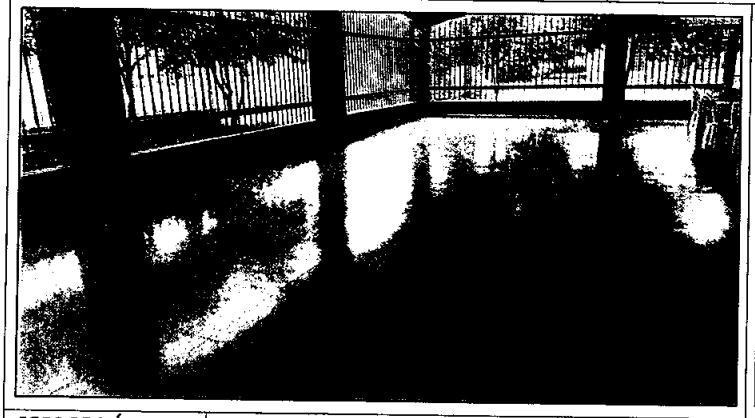
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	14-09-22	**HORA INICIO:**	12:10 M		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	2:00 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**		

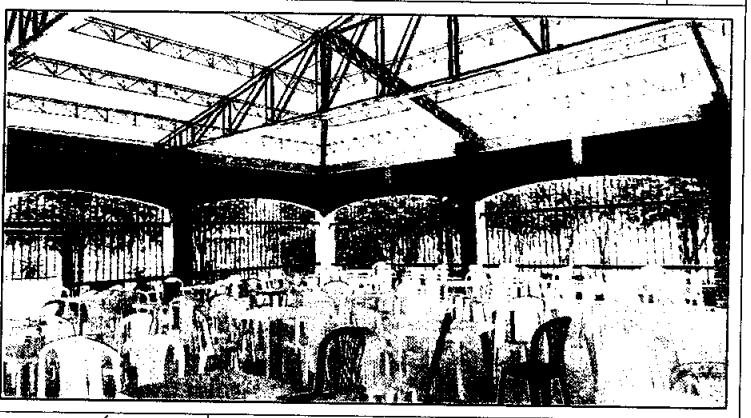


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

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 almacenamienta) y dispane estanterías de material sanitaria, limpias y en buen estada de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

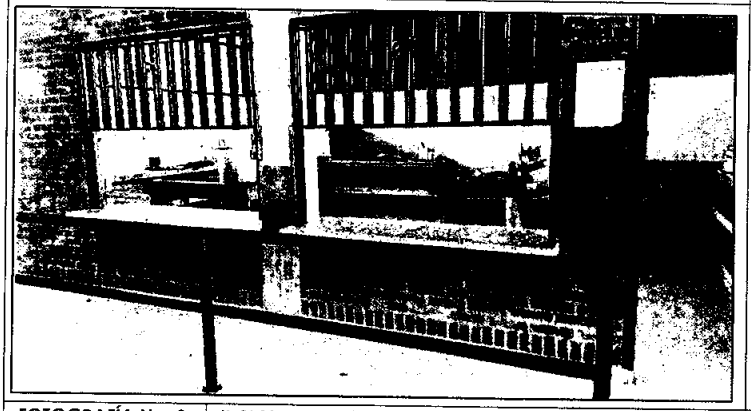


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de cansuma) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

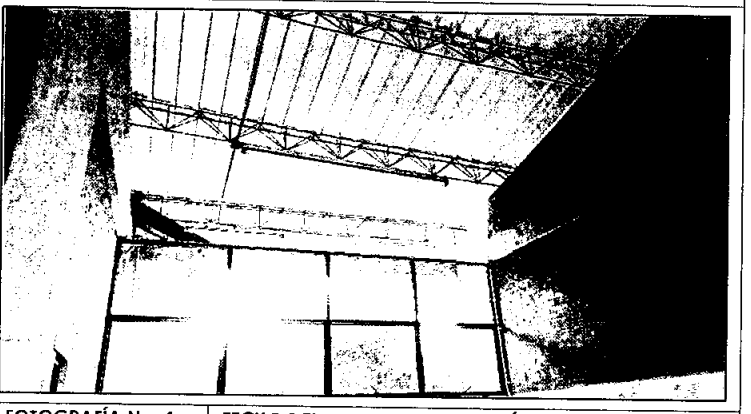


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de cansumo) están canstruidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La ventana de la cacina no cuenta con protección contra insectos.



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, candensación, farmación de hanga y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar candicianes higiénicas-sanitarias.

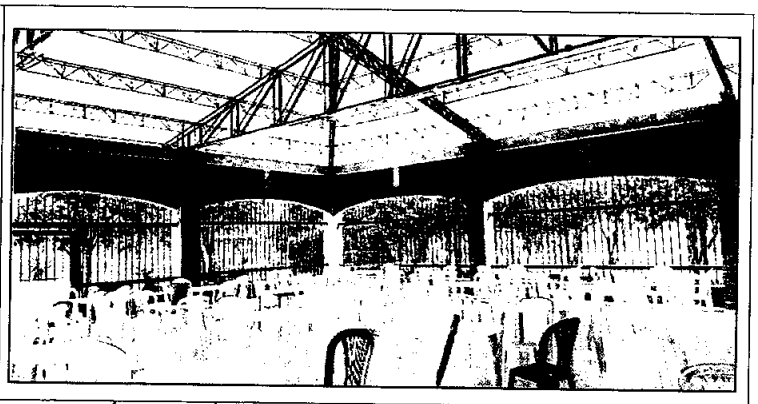
CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa muy alta y con aberturas entre el techa y la apred

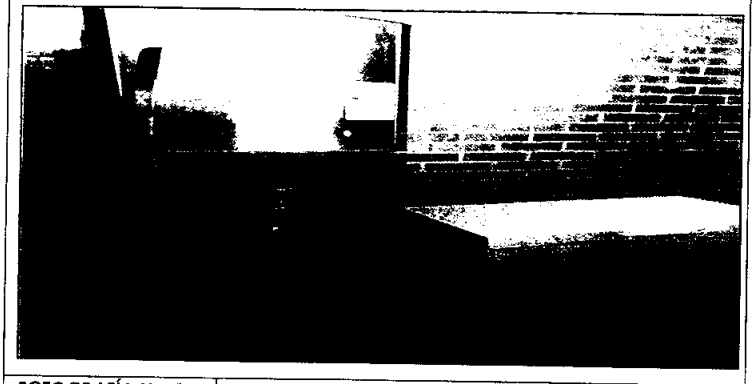
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



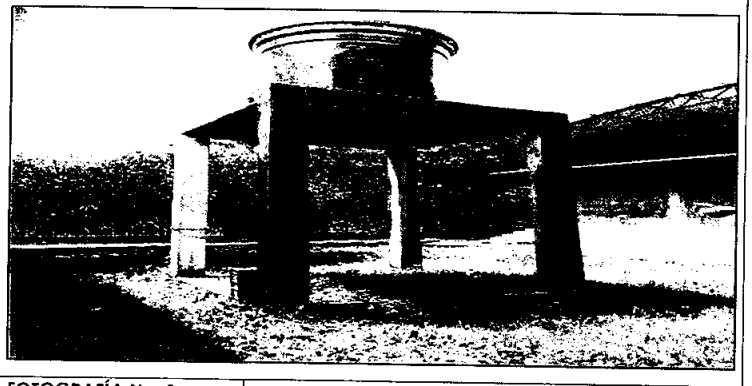
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	x
OBSERVACIONES: La conexión al lavaplatos tienen fuga en el drenaje			



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**	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamienta de agua potable			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

2456

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare

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

Catalina Sierra Alimentos y Suministros

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:	Antonio Nariño	Ciudad/ Municipio	Nunchia	Hora inicio:	10:20 am
Sede:	Antonio Nariño	Fecha Visita:	14/09/2022	Hora terminación:	2:00 pm
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	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.	0	En el techo del area de producción hay un hueco.
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	sifon del lavaplatos dañado
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 hay letreros alusivos a BPH.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80%

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare no se detiene	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 e acción de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay extintor vencido.
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

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	
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Cuenta con planta de
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 e 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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 (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 ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente (X) 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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	La nevera no sirve

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) Granito **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) 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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede educativa se observa:

- Hueco en el techo en el area de producción.
- lavaplatos dañado el decagüe
- Extintor vencido.
- Tienen nevera pero esta dañada.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Dosis Flores	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Dosio Cenaida Flores	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 23527947	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3123647755	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2459

La educación es de todos	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

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 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	ANTONIO NARIÑO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE	ANTONIO NARIÑO	FECHA DE VISITA	14/09/2022		HORA INICIO:	10:20 AM	
OPERADOR	ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022			HORA DE TERMINACIÓN	2:00 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		

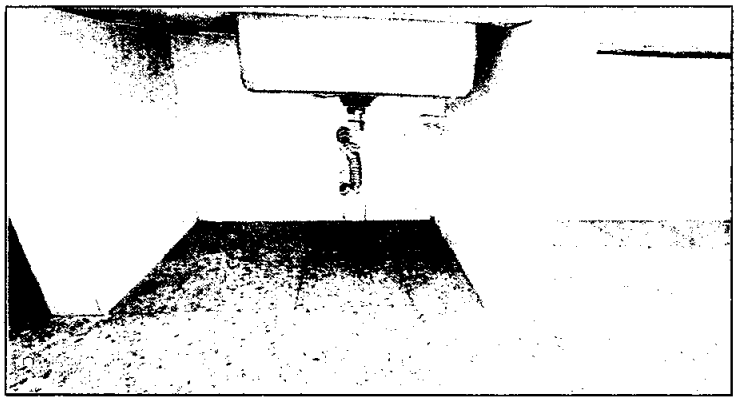


FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 4: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran impíos y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observa un agujero en el techo del área de producción de los alimentos.

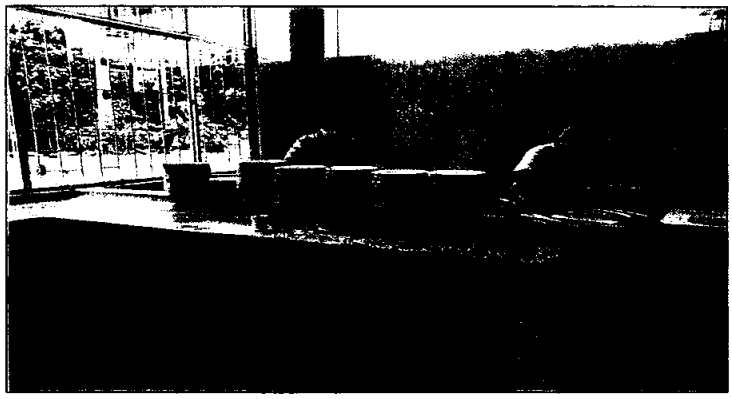


FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 11: Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: el lava platos no está en funcionamiento ya que tiene el desagüe suelto.

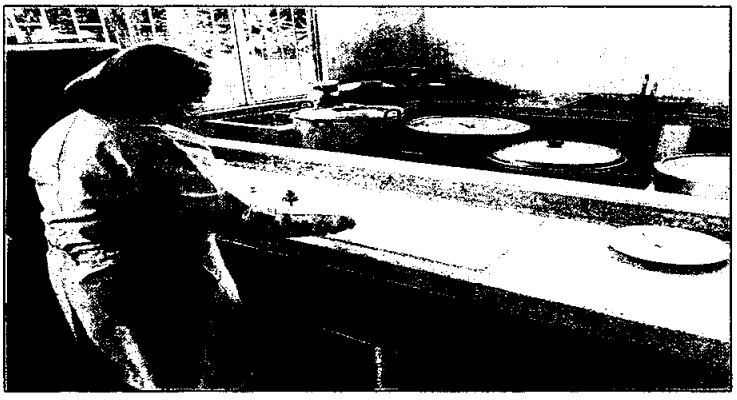


FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No. 15: Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM ubicado en las instalaciones del comedor escolar.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: no se observan letreros alusivos a BPM.



FOTOGRAFÍA No. 4	EQUIPOS Y UTENSILOS

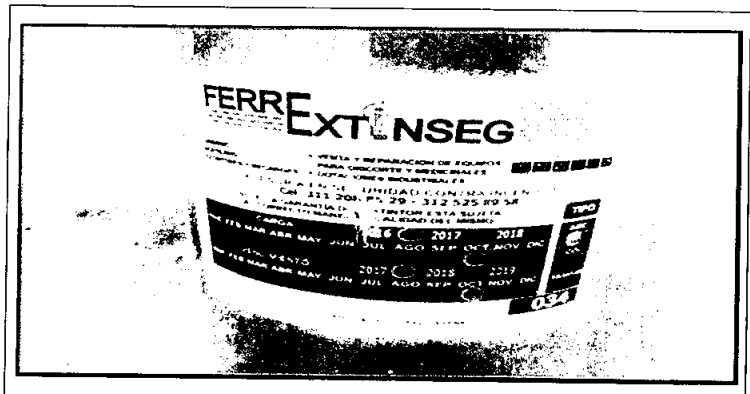
Ítem No 16: Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

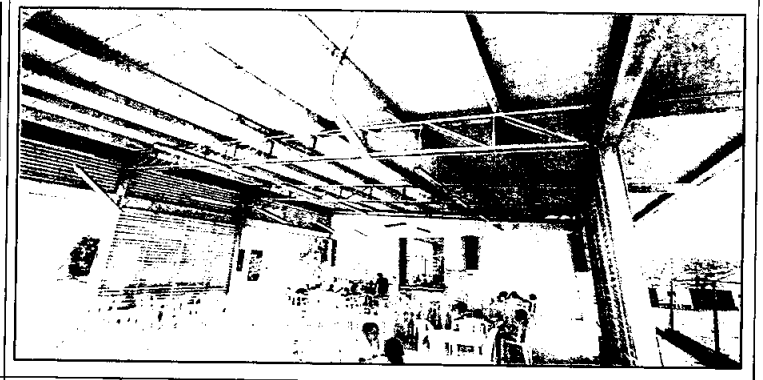
OBSERVACIONES:

La educación es de todos	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. 5	SALUD OCUPACIONAL		
Ítem No 12: Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: el extintor está cargado, pero vencido (octubre del 2017).			



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 21: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escalar cuenta con servicio de agua potable.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuenta con planta de tratamienta propia.			



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare Oportunidades para todos	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2461 · Alimentos para Aprender Casanare · 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:	Técnico Integrado de Trinidad	**Ciudad/ Municipio**	Trinidad	**Hora inicio:**	8:00am
Sede:	Camilo Torres	**Fecha Visita:**	14/09/2022	**Hora terminación:**	9:45am
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	18	PORCENTAJE %	69.23%	CONCEPTO FINAL	Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DBSERVACIDNES (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	Existe una abertura en el área de preparación sin protección y casi ninguna las ventanas del comedor.
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.	0	Las lamparas del área de preparación no funcionan.
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	Existe una abertura en el área de preparación sin 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	No existen letreros.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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.	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.	0	La licuadora no funciona.

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No existe botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia 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	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva e acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan con canecas para la recolección de residuos sólidos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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 Etemit ( ) 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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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 ( ) 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 ( )	
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 (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita tecnica realizada a la sede Campo Torres se evidencio lo siguiente:
- Existe una abertura en el area de preparacion sin proteccion y asi mismo las ventanas del comedor.
- Las lamparas del área de preparacion no funcionan
- No existen letreros alusivos a la BPM.
- La licuadora no funciona, se le quemo el motor.
- No cuentan con canecas para la recolección de Residuos Solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Nikol	FIRMA:
NOMBRE: Jessica Murillo	NOMBRE: Nikol Vanegas	NOMBRE:
CEDULA: 1020310517 4	CEDULA: 1057514484	CEDULA:
TELEFONO: 3203105174	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2464

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

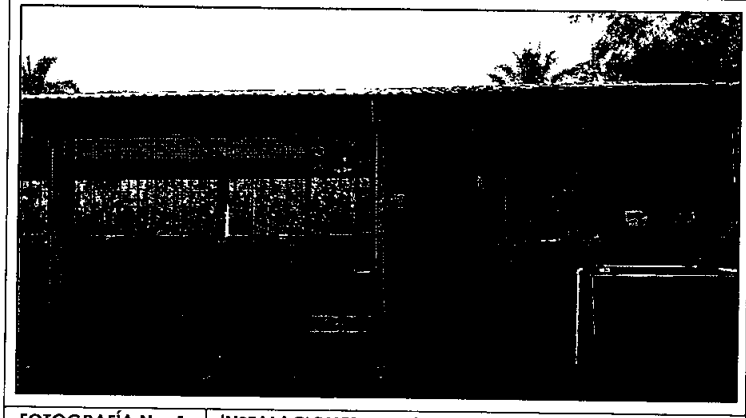
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAMILO TORRES	**FECHA DE VISITA**	14-09-22	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:45 AM		
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**		

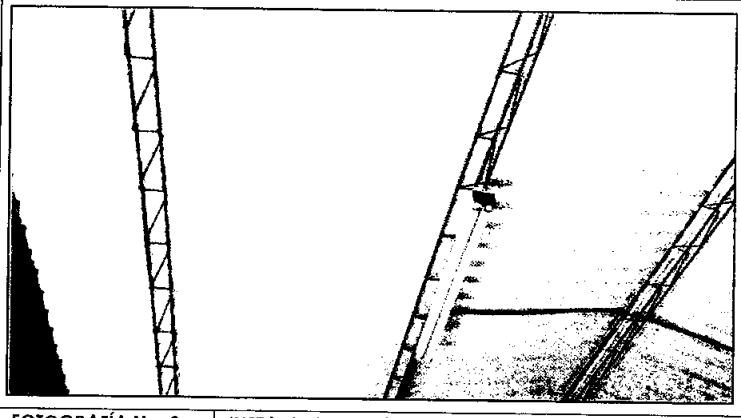


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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:

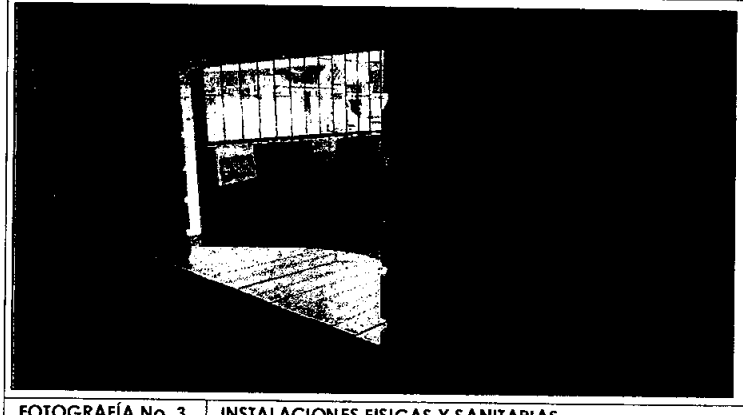


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funciananda y no se evidencian instalacianes eléctricas expuestas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: La lampara del área de preparación no funciana.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 3: Las ventanas y aberturas que se comuniquen can el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrias de las ventanas ubicados en área de procesos cuentan con protección para evitar cantaminación en casa de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	x

OBSERVACIONES: existe una abertura en el área de preparación sin protección.



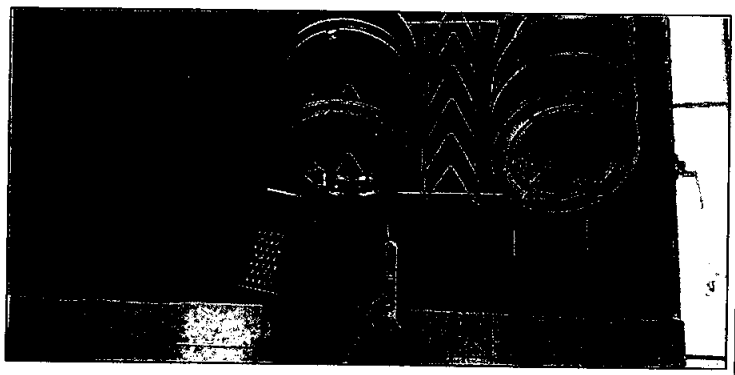
FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 4: Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM-Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedar escolar.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: No existen letreros.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

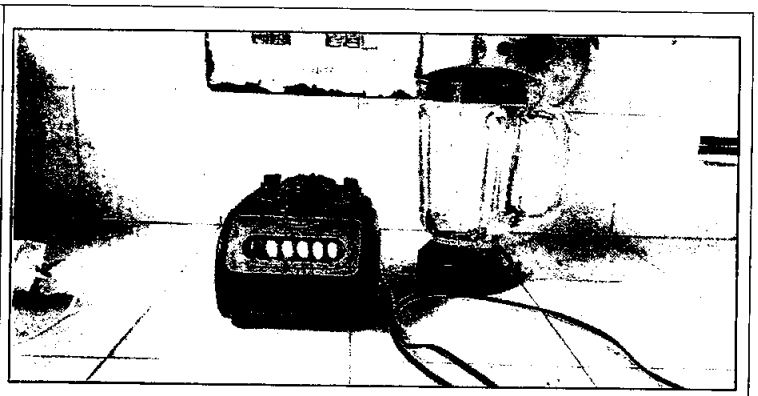


FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS

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. 6	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 derecha.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La licuadora no funciona.

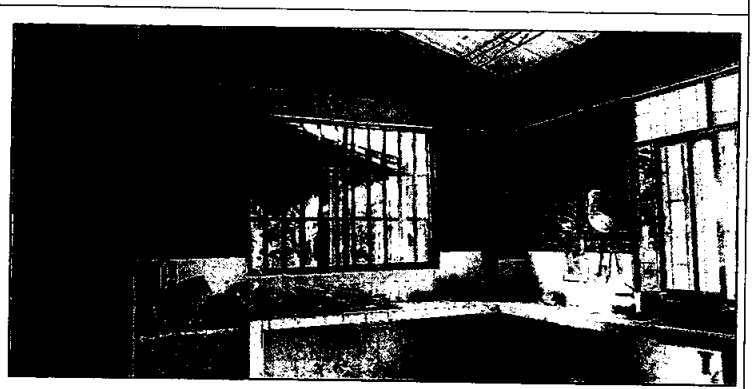


FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 14: El comedor escalar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No18: El equipa y menaje can que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuentan con canecas para la recolección de residuos sólidos.

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

2466

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:	Técnico Integrado de Trinidad	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	10:40 am
Sede:	El Bucaré	Fecha Visita:	14/09/2022	Hora terminación:	11:20 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 (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	84,61%	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.	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	Existe una ventana en el área de almacenamiento que no tiene 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	Faltan letreros alusivo a la BPM en material sanitario.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	93,3%

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.	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	

La Educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Estrategia Sierra Nevada de Comunicación 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquin 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 acciòn correctiva o acciòn 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	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	

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Falta canecas para la recolección de residuos solidos.
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

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 ( )	
		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 (X) Baldosa ( ) **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 (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 ( )	

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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio (X)	
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 (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica realizada a la sede el Buere se verifico infraestructura:

- La ventana del área de almacenamiento no tiene protección.
- Falta letreros alusivos a las BPM en material sanitario.
- Falta canecas para la recolección de residuos solidos.
- Falta extintor y botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Mariela 2	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Mariela	NOMBRE: Yuli Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 52309289	CEDULA: 1085314484	CEDULA:
TELEFONO: 3137880220	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo	CARGO:

2469

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

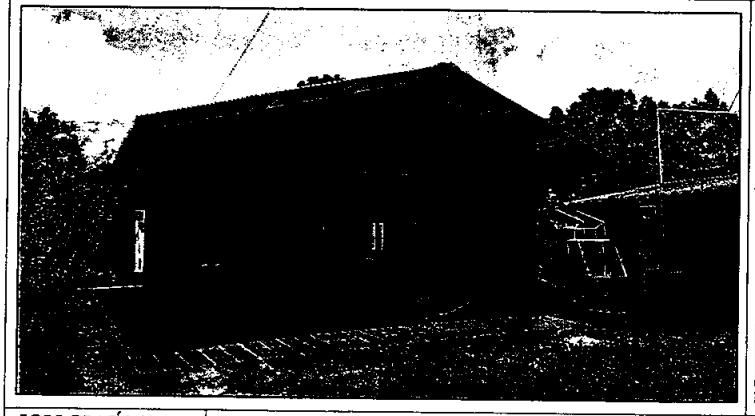
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL BUCARE	**FECHA DE VISITA**	14-09-22	**HORA INICIO:**	10:00 PM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:20 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**		

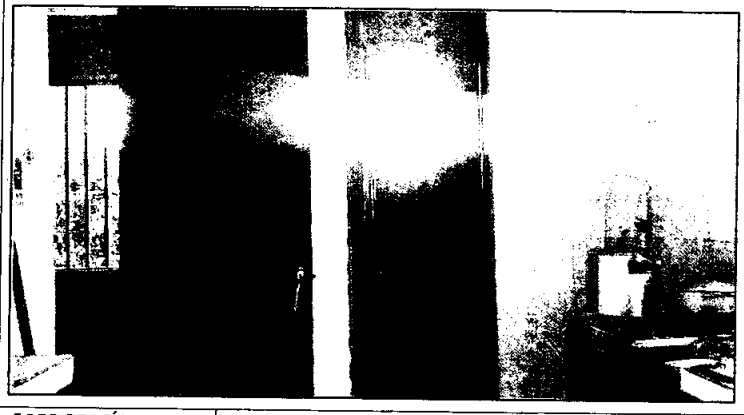


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con mallas 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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Existe una ventana en el área de almacenamiento que no tiene protección.

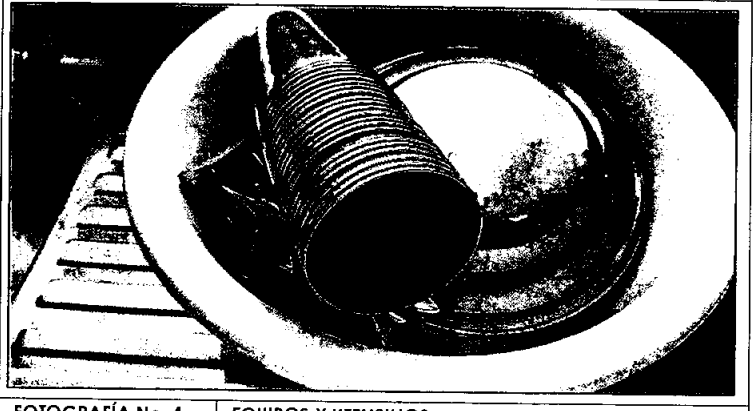


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénica sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **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 limpieza.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2470

La educación es de todos Mineducación	Casanare Gobernación de 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. 5	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 14: 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 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Falta canecas para la recolección de residuos sólidos.			

La educación es de todos Mineducación | PAE Casanare | Gobernación de Casanare

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

2471

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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:	I.E. Escuela Normal Superior. De Monterrey	**Ciudad/ Municipio**	Monterrey	**Hora inicio:**	9:15am
Sede:	El Porvenir.	**Fecha Visita:**	15/09/2022.	**Hora terminación:**	10:20 am.
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	19	PORCENTAJE %	73,07%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Bombillos sin Protección en área de consumo.
11	PS RI EO	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Rejilla del sifón en cocina dañada.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI EO	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	Hay Ventanas en el comedor sin mallas.
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 Alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11.	PORCENTAJE %	73,33%

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	
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	

La educación es de todos Mineducación **PAE** Gobernación de Casanare Alcaldía de Casanare NIT: 800099210-0

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

2472

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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 hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquín

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	Agua Acueducto Vereda. Se hierve para bebidas.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI EO	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

		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	PS RI EO	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan con recipientes.
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

27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
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 (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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos Mineducación **PAE** Casanare Gobernación de Casanare NIT: 892000274-0

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 04-02-2020 Vo. 2

2472

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 (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 (X) 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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (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 (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 (X) tenedores (X) pocillos (X) vasos ( ) platos (X)	

Se debe dar solución a los ITEM que obtuvieron un Puntaje de cero para ajustar el comedor a la normatividad sanitaria vigente.

FIRMA:	FIRMA: Alvaro S Ortega.	FIRMA:
NOMBRE: Maria Eugenia Franco	NOMBRE: Alvaro. A Ortega C.	NOMBRE:
CEDULA: 52331350	CEDULA: 1.110.487.716	CEDULA:
TELEFONO: 3135776218	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: PROF. APOYO.	CARGO:

1077

La educación es de todos · Mineducación · Aprender sin límites · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

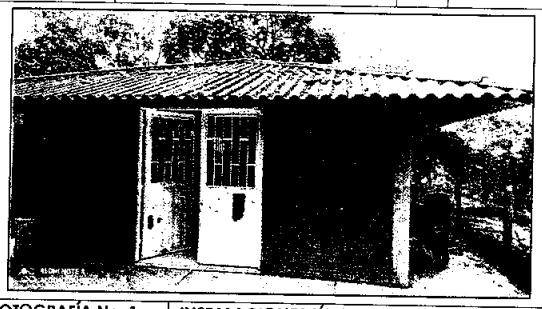
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PORVENIR	**FECHA DE VISITA**	15- 09- 2022		**HORA INICIO:**	09:15 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:20 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.

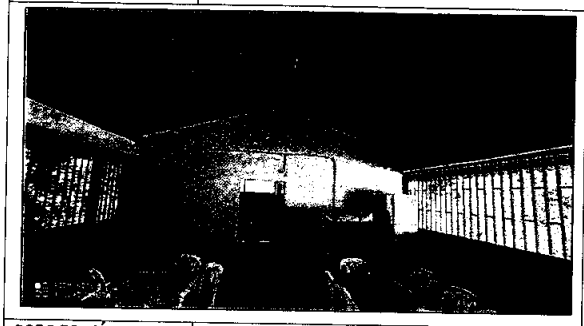
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 | **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. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

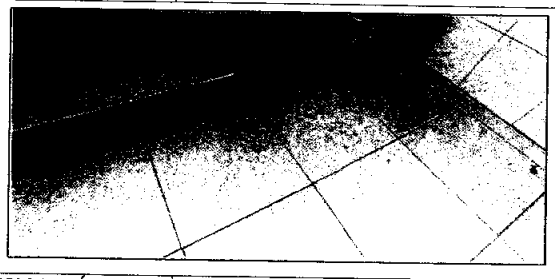
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Bombillos sin protección en área de consuma.		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 07: 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.

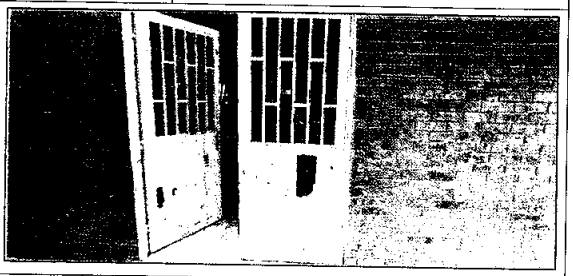
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 11: Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Rejilla del sifón en cocina dañada.		



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 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	Hay ventanas en el comedar sin malla.		

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	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. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 21. El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos Mineducación | PAE | Casanare | Casanare

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

2476

estefanía sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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:	I.E. Escuela Normal Superior De Monterrey	**Ciudad/ Municipio**	Monterrey	**Hora inicio:**	10:45 am
Sede:	Villacarola.	**Fecha Visita:**	15/09/2022.	**Hora terminación:**	1:15 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**	22	**PORCENTAJE %**	84,61%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno.

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.	1	
18	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Bombillos sin 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	Aberturas bajo las Puertas sin 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.	1	

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 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	
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	

La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Casanare | Alcaldía de Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

2477

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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 hay extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquín

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.	⊥	
22	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	⊥	Agua de acueducto.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	⊥	
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	⊥	

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.	⊥	
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	⊥	

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 ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
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 (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 ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) **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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	La nevera no se encuentra en Funcionamiento Esta dañada.

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 (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
31	PS RI ED	El área de preparación del cornedor 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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (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 ( )	

Realizar las mejoras a los ITEM que tienen Puntuación de Cero Para así ajustar el comedor a la normatividad sanitaria.

FIRMA: Clenny Sierra.
NOMBRE: Clenny Sierra.
CEDULA: 1118123643
TELEFONO: 3118377226
CARGO: Manipuladora

FIRMA: Eudes Ortega.
NOMBRE: Eudes A. Ortega Calderón
CEDULA: 1.110.487.776.
TELEFONO: 3214266177.
CARGO: PROF. APOYO.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

La educación es de todos · Alimentación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

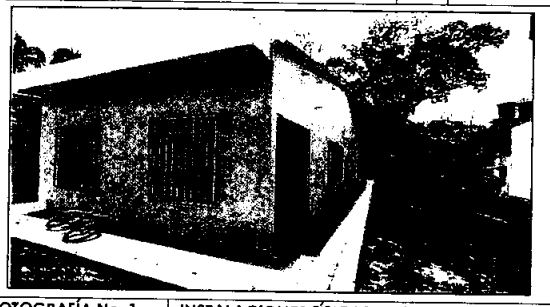
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

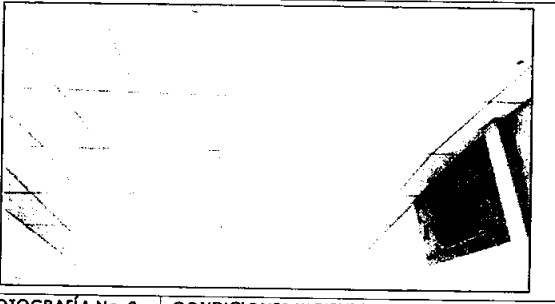
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	VILLACAROLA	**FECHA DE VISITA**	15- 09- 2022		**HORA INICIO:**	10:45AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:15 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.

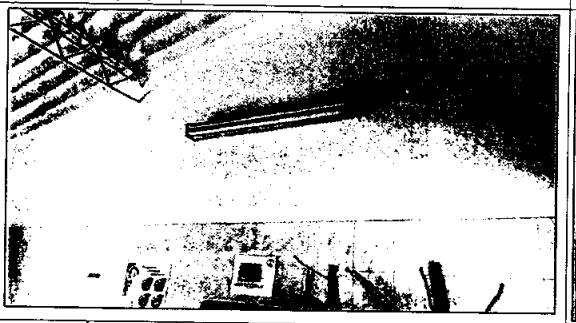
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No. 4. Los techos están diseñadas y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohas, 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. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y na se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

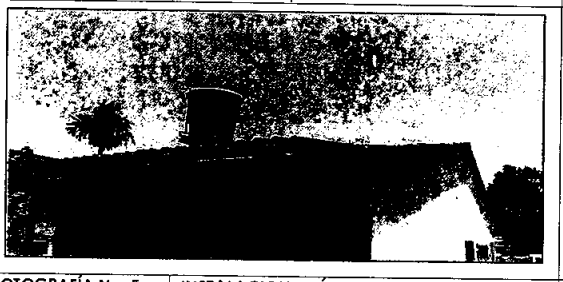
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Bombillos sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimienta para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

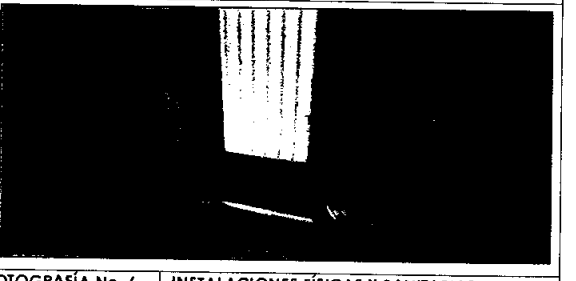
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 11: Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidas 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. 6 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13. Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecta 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	Aberturas bajo las puertas sin protección.		

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipa y menaje con que cuenta el camedar escolar es suficiente para la atención de la tatalidad de titulares de derecho.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 25. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recalección de las residuas sólidos.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

La educación es de todos Mineducación **PAE** Casanare Casanare

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

2481

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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 Escuela Normal Superior. De Monterrey.	**Ciudad/ Municipio**	Monterrey	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	La Libertad.	**Fecha Visita:**	15/09/2022	**Hora terminación:**	9:00 am
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**	27	**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	Compartidos con la institución
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.	0	No hay tanque.
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 algunas sin malla.
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**	13	**PORCENTAJE %**	86,66%

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.	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	

2482

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 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

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 EO	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Agua de Acueducto Veredal. Se hierve el agua.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No hay Tanque.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	OBSERVACIONES
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección (X)	Organico entierran. Inorganico la llevan y pasa el Vehiculo recolector.
28	PS RI EO	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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X) **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 ( ) no (X) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente (X) 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 ( )	Cuentan con nevera pero NO esta Funcionando correctamente. NO congela y no refrigera.

La educación es de todos Mineducación **PAE** Casanare Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

2183

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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 ( ) 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 (X) 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 (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa (X) **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 (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 (X) tenedores (X) pocillos (X) vasos (X) platos (X)	

Dar Cumplimiento a los ITEM que cuentan con una calificación de cero Para cerrar los hallazgos.

FIRMA: Stella Diaz	FIRMA: Euclides Ortega	FIRMA:
NOMBRE: Stella Diaz	NOMBRE: Eucl. S. A. Ortega.	NOMBRE:
CEDULA: 39750697	CEDULA: 1.110.497.716.	CEDULA:
TELEFONO: 3134236188	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: PROF. APOYO	CARGO:

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare No Sitio	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

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	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA LIBERTAD	**FECHA DE VISITA**	14- 09- 2022		**HORA INICIO:**	08:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 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**	**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.

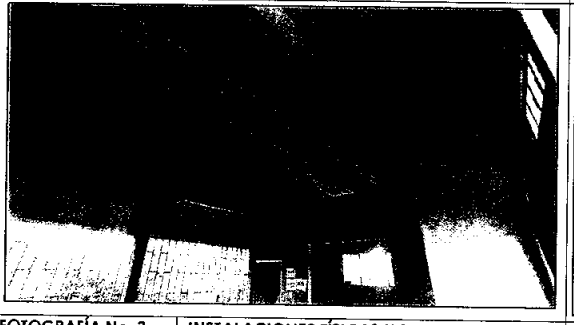
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

Ítem No. 4. Las techas están diseñadas y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohas, se encuentran limpias y se realiza mantenimienta para garantizar condiciones higiénica-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcianando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 07: Existen tanques y/o recipientes de almacenamienta de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspandientes a un dia de preparación.

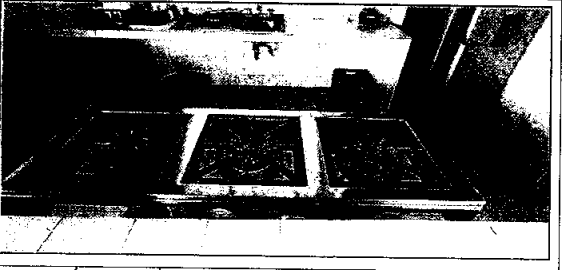
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Na cuentan con tanque de almacenamiento		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se camuniquen con el ambiente exterior, están pravistas can malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrias de las ventanas ubicados en áreas de procesa cuentan can pratección para evitar contaminación en casa de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Algunas ventanas sin malla de pratección.		



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilias tales coma tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricadas con materiales sanitarias, resistentes a la carrosión de fácil limpieza y desintección.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos · Mineducación · Más que Aprender Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

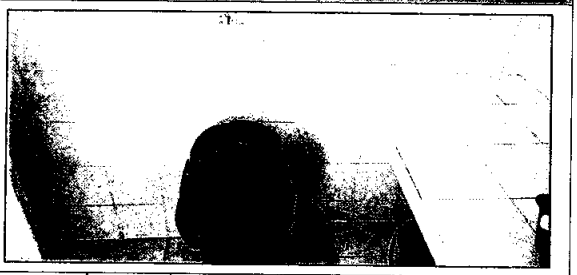
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**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. 8	**MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS**

Ítem No. 25. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

2486

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Nutrición & Consultoría — FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Institución educativa:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	8:30 Am
Sede:	Rincon Hondo	**Fecha Visita:**	15 Sep 2022	**Hora terminación:**	9:30 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**	19	**PORCENTAJE %**	73,07 %	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

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.	0	presenta abertura
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	falta proteccion a las lampara antinsectos
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	presentan aberturas entre el techo y las paredes - requiere mantenimiento lingeo
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

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.	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	

La educación es de todos / Alimentos para Aprender / Casanare / Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2487 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
22	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas en la cocina.
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

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 ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) 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 ( ) 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 ( )	

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 (X) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) 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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (X) 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 (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 (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede Rincon Hondo se obsava lo siguiente;

- Las teja presenten separacion entre las laminas,
- Falta proteccion en lampara antiesquivlas en las areas de preparacion.
- Se obsava abertura entre las pared y el techo.
- Falta letrero alusivos a las BPM.
- Falta botiquin y extintores.
- Falta canecos en el area de preparacion.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: ADRIANA LEMOS A.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Adriana Lemos.	NOMBRE: Jose Montanez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1.006.413.603	CEDULA: 1118531255	CEDULA:
TELEFONO: 3209893554	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Profes. de Apoyo.	CARGO:

2489

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

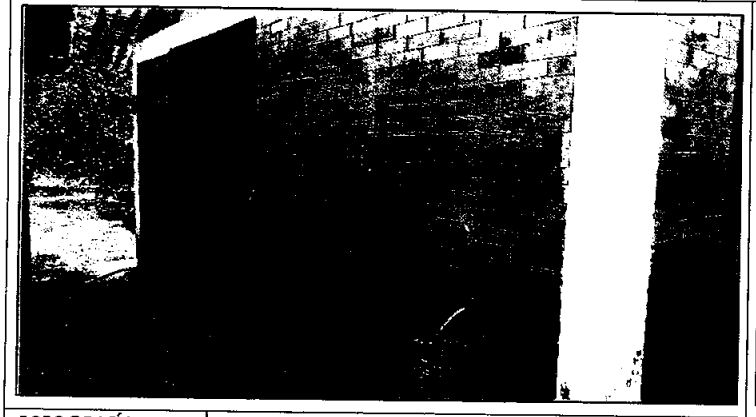
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	RINCON HONDO	**FECHA DE VISITA**	15-09-22		**HORA INICIO:**	8.30 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	
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**		

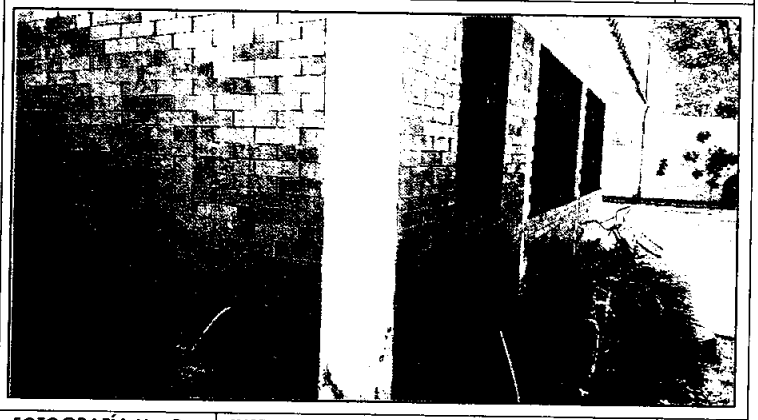


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa focos de aguas estancadas



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:

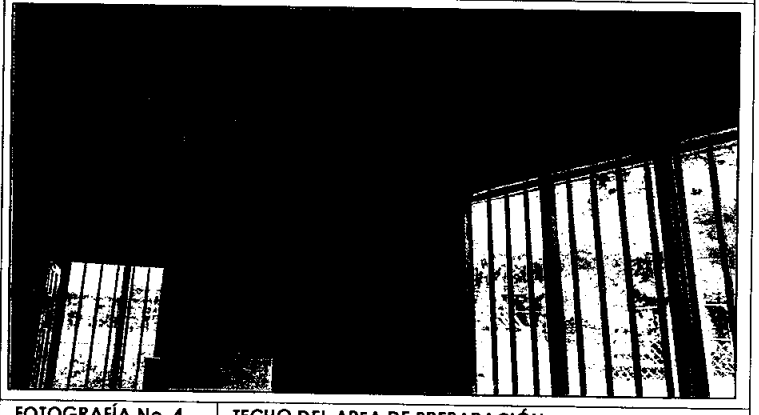


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.



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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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:

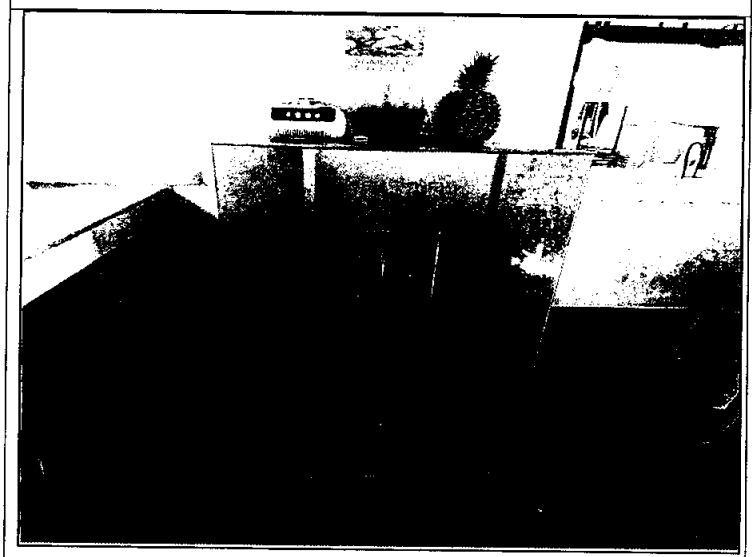


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare NIT: 892399510-0	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2491 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:	Bonifacio Gutierrez	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	11:00 AM
Sede:	Principal - R.	**Fecha Visita:**	15 Sep 2022	**Hora terminación:**	1:00 pm
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 (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	24	**PUNTAJE OBTENIDO**	19	**PORCENTAJE %**	79,16%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	N.O	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta de proteccion
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	falta letrero alusivos a las Bpm.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80%

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.	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	

La educación es de todos Mineducación **PAE** Gobernación de Casanare Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

2492

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
21	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia 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	

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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.	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

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 ( ) enterrada (X) 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 Etemit (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 ( ) 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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )		

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 (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)	
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 ( ) 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 ( )	
		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 ( ) Baldosa (X) **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 en la Sede Bonifacio Gutierrez - Residencia se obsevo lo siguiente:

Los Lampara falta de Proteccion.

- falta Letreros alusivo a los BPM.
- falta extintores y botiquin
- falta caneca para los residuos en la Cocina.

FIRMA: Magaly Cleves R.
NOMBRE: Magaly Cleves R
CEDULA: 1115859204
TELEFONO:
CARGO: Economa.

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaña C.
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

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

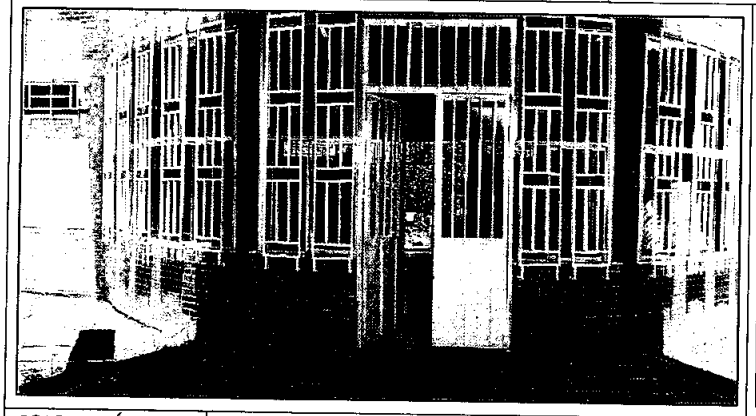
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	BONIFACIO GUTIERREZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	15-09-22		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:55 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

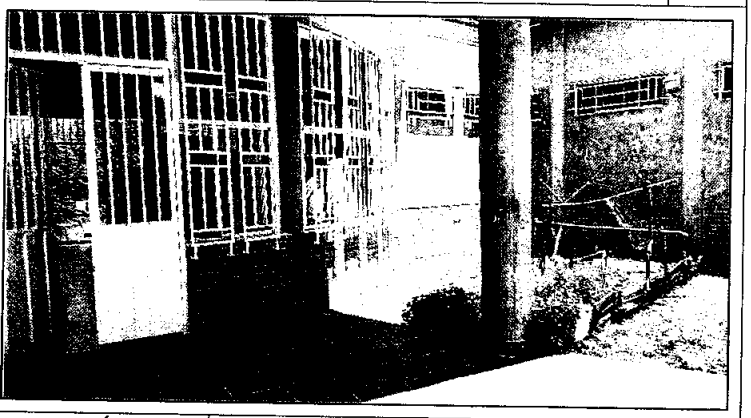


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

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 casa.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

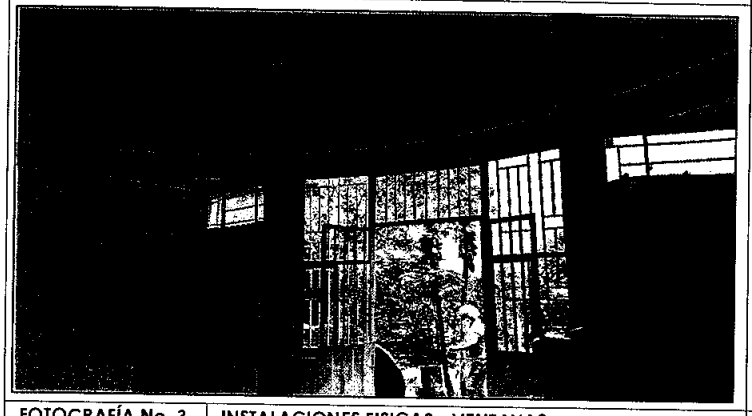


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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: La ventana de la cacina no cuenta con protección contra insectos.



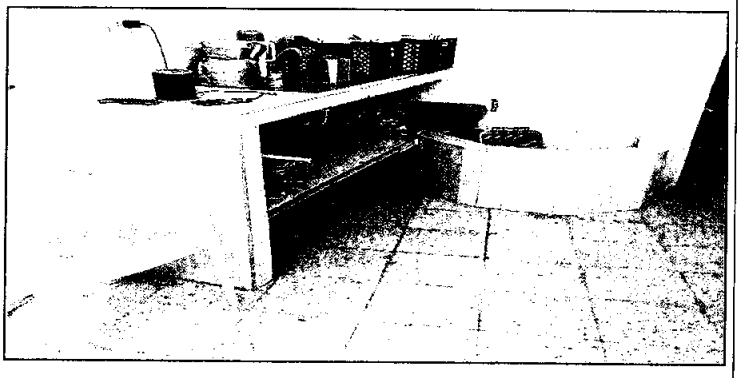
FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 4: los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de honga y mahos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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:

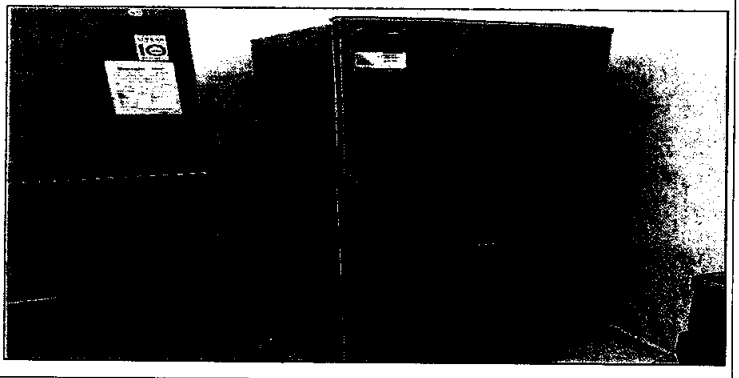


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Las pisos se encuentran limpias, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

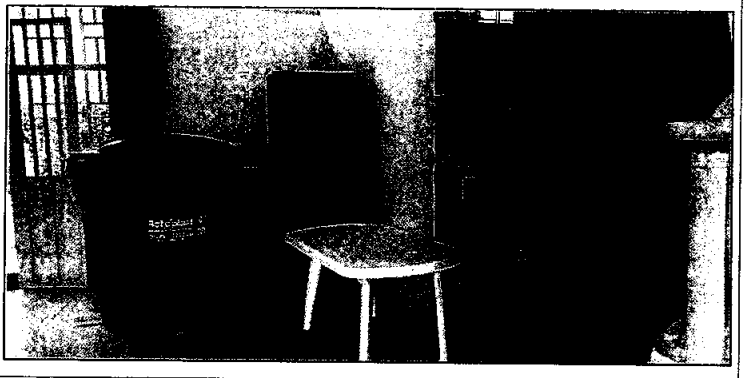
OBSERVACIONES:



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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

La educación es de todos Mineducación **PAE** Casanare

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

2496

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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:	Bonifacio Gutierrez	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	10:00 Am
Sede:	Principal - Ext.	**Fecha Visita:**	15 Sep 2022	**Hora terminación:**	10:55 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**	20	**PORCENTAJE %**	76,92%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

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.	0	falta poda de alrededores, residuos, agua residuales.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI EO	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 se cuenta con area.
18	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	falta proteccion en las lamparas
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**	12	**PORCENTAJE %**	80%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	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	

La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Casanare | Secretaría de Educación Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

2497

FO-AT-VI-03 04-02-2020 Vo. 2

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	falta extintor.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta 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	pero profundo. Carrotanque.
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.	0	falta canecas en cocina.
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

27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		EQUIPAMIENTO	
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 ( ) NA **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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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)	
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **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 ( )	

En Visita tecnica realizada en la Sede Bonifacio Gutierrez - Extremo se observo lo siguiente;

Los alrededores de comedor escolar requiere poda y limpieza de residuos Solidos, presencia de agua residuales.

- Falta establecer area para residuos Solidos.
- Los lampara de la Cocina no cuentan con Proteccion.
- Falta botiquin, extintor, falta canecos para los residuos.

FIRMA: Maryll Romero	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maryll Romero	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1115850821	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

2499

La educación es de todos	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

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 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	BONIFACIO GUTIERREZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	15-09-22		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:15 M	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

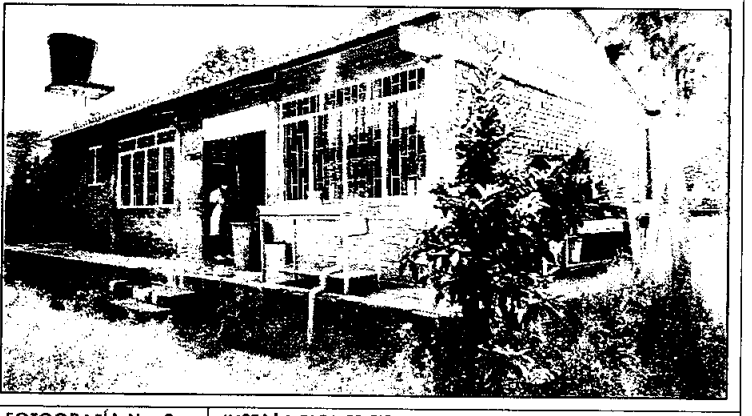


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamiento de los insumos, materias primas a 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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa focos de aguas estancadas

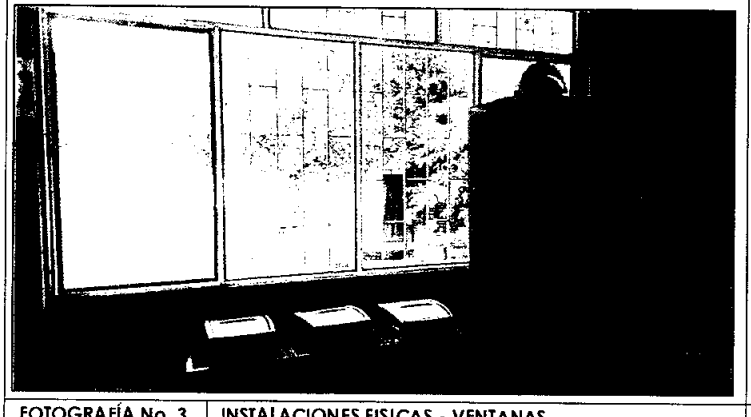


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: falta de limpieza



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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.



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	X	NO CUMPLE	

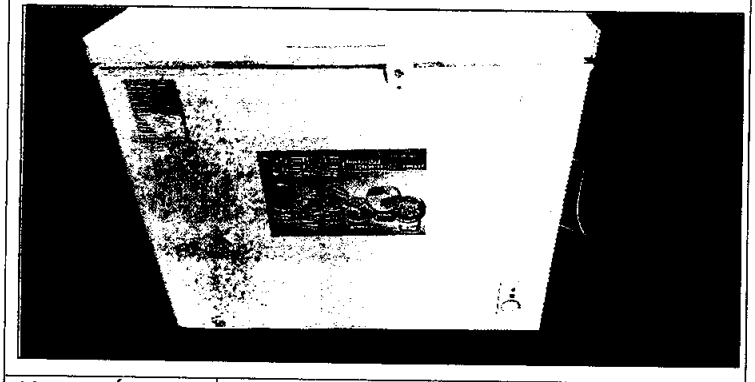
OBSERVACIONES:



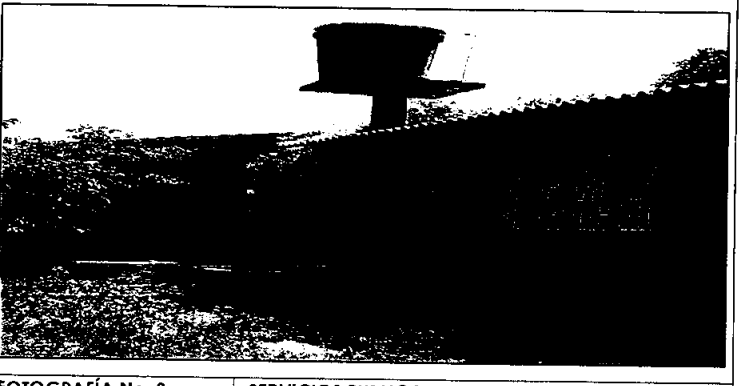
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpias, 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 equipa y menaje can que cuenta el comedor es suficiente para la atención de la tatalidad de titulares de derecha.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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

2501

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 Maria Jimenez	Ciudad/ Municipio	Aguazul	Hora inicio:	11:00
Sede:	El guaimaro	Fecha Visita:	16/09/2022	Hora terminación:	12:30
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	22	PORCENTAJE %	84,61	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	Compartidos con los estudiantes
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.	0	No hay letreros de BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	

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.	1	
17	PS EO	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2502 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 hay
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay

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	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

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 tiene 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

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 Etemit (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 ( ) 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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	En el mismo salon de clases, comen en los pupitres.
33	PS RI ED	El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación: **Mesas:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si ( ) no (X) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	utilizan los pupitres

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica se obserua en la sede educativa no tienen un espacio exclusivo para recibir el alimento y utilizan el mismo salon como comedor.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: maria Amelia	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: maria Amelia Parra	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 24228130	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3102923367	TELEFONO: 3133802039	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2504

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

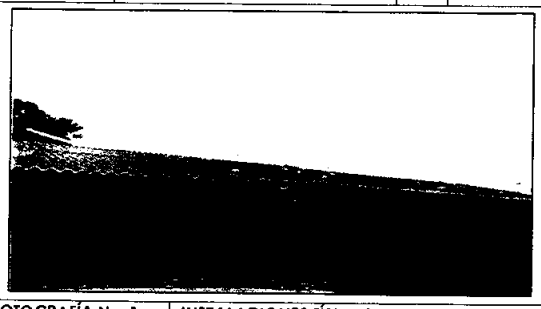
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL GUAIMARO	**FECHA DE VISITA**	16-09-2022		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**				**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 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**		

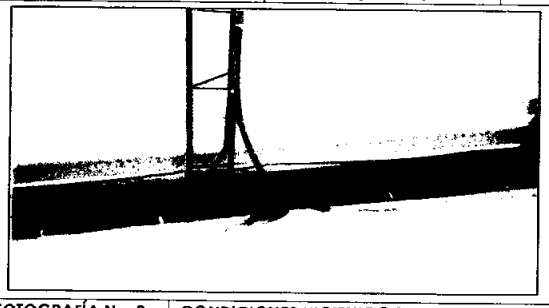


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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 | **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. 10: Las lámparas o iluminación se encuentron protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricos expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Los 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 lo manipulación. Las vidrios de las ventanas ubicodos en áreas de proceso cuentan can protección para evitar contaminación en casa de ruptura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

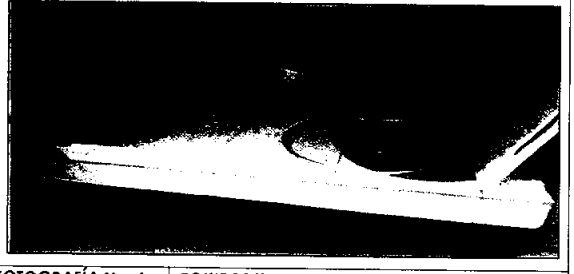


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizor condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

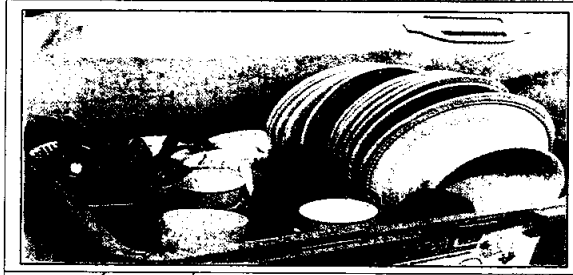
Ítem No. 16. Los utensilias tales coma toblas, cucharas, ollas y demás menoje están fabricados con moteriales sanitarios, resistentes a lo corrosión de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

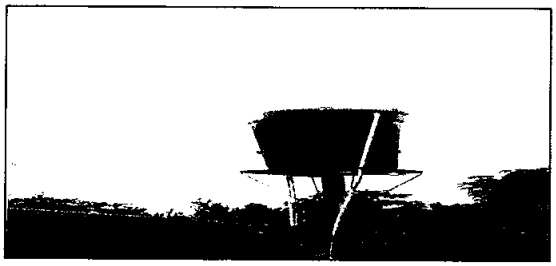
OBSERVACIONES

2505

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escalar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Casanare | Alcaldía de Casanare NIT 892099210-0

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 04-02-2020 Vo. 2

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 Maria Jimenez	Ciudad/ Municipio	Aguazul	Hora inicio:	9:30am
Sede:	La Esmeralda	Fecha Visita:	16/09/2022	Hora terminación:	10:15 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	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	Compartido con estudiantes
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.	N.O	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	El bombillo de la cocina no funciona.
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	Una ventana no tiene angeo, tiene bolsa.
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	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33%

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare Mi Departamento	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	250 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 hay
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	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	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

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 tiene 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

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 ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A **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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	**FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA**	2508 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 (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Leonor Peréz	FIRMA: Anlly lorena Arévalo	FIRMA:
NOMBRE: Leonor Peréz	NOMBRE: Anlly lorena Arévalo	NOMBRE:
CEDULA: 47439 569	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 313 239 2066	TELEFONO: 3133802039	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de apoyo interve.	CARGO:

1957

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para aprender Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 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

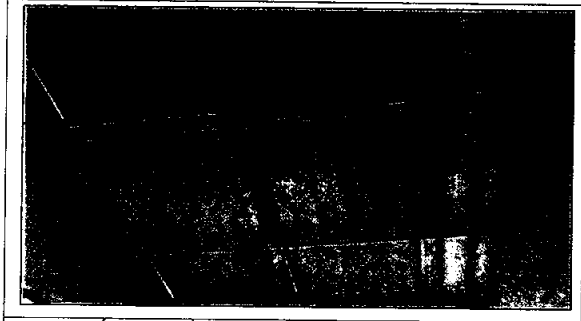
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ESMERALDA	**FECHA DE VISITA**	16-09-2022		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**				**HORA DE TERMINACIÓN**	10: 15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA 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**		



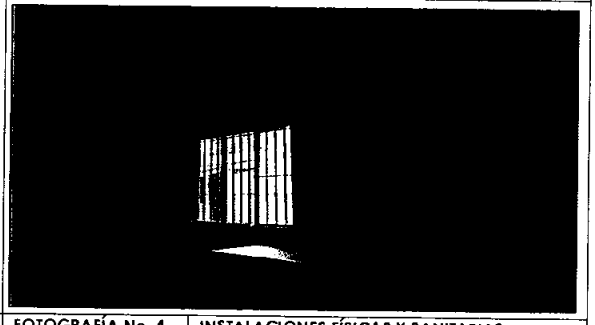
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



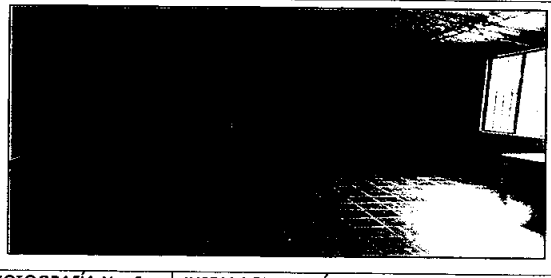
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, candensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



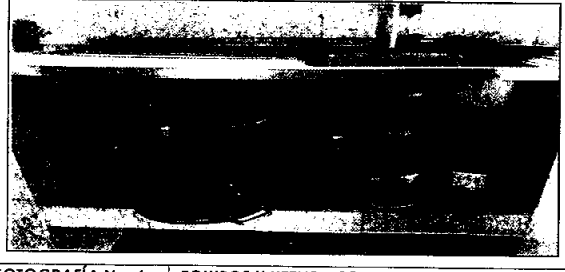
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Bombillos sin protección y no prende.



FOTOGRAFÍA No. 4	**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	Ventana sin angeo de protección.



FOTOGRAFÍA No. 5	**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	



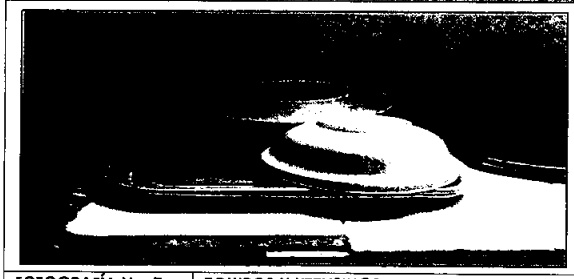
FOTOGRAFÍA No. 6	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16. Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desintección.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

2510

La educación es de todos · Alimentos para aprender · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	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. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

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 Maria Jimenez	Ciudad/ Municipio	Aguazul	Hora inicio:	5:30 am
Sede:	Luis Maria Jimenez	Fecha Visita:	16/09/2022	Hora terminación:	8:30 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 (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	88,46%	CONCEPTO FINAL	Bueno

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 E0	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 E0	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 hay letreros de BPM.

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2512 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	
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 acciòn correctiva o acciòn 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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 Etemit ( ) 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 ( )	Techo es de drywall
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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 ( ) 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 ( ) vidrio (X)	El techo es de drywall.
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo en 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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica se observa que la sede no tiene letreros de BPM, y no cuenta con extintor y botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: LUZ MARINA ARIZA M	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: LUZ MARINA ARIZA M	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 51936160.	CEDULA: 1094075916	CEDULA:
TELEFONO: 3112300088.	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2514

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare	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

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	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ	**FECHA DE VISITA**	16-09-2022	**HORA INICIO:**	5:30 AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 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**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	

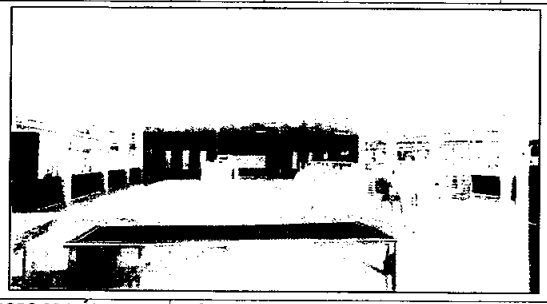


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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

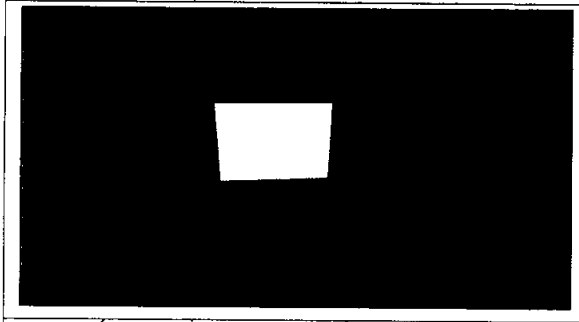


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Las 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. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

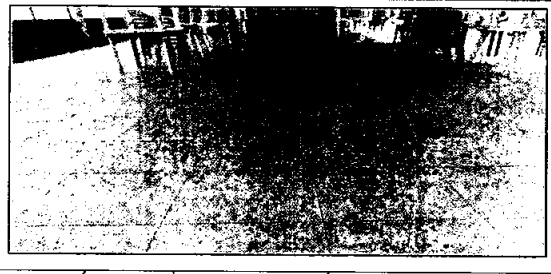


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

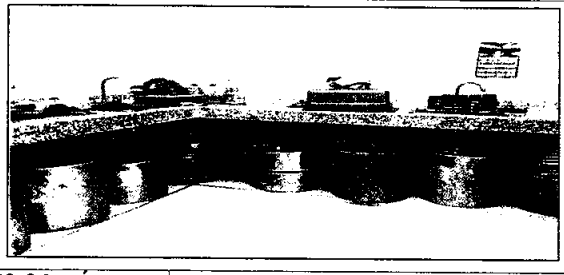


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento pora garantizor condiciones higiénico-sonitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Los utensilios tales como toblas, cuchoros, ollas y demós menoje están fobricodos con moteriales sonitorios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.

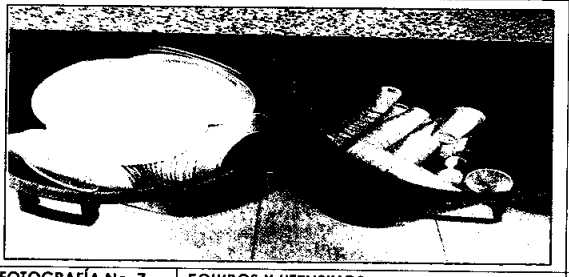
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

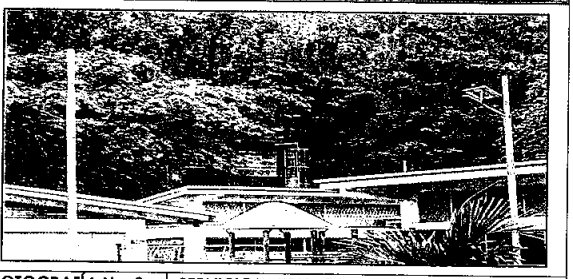
La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	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. 8	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No. 23. El comedor 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

2516

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:	Antonio Nariño	Ciudad/ Municipio	Nunchia	Hora inicio:	11:30 Am
Sede:	Camilo Torres	Fecha Visita:	20 Sep 2022	Hora terminación:	1:00 pm
Última visita de inspección sanitaria:	NO	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	25	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	68%	CONCEPTO FINAL	

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	0	No se cuenta con sanitario para la manipuladera.
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.	0	No se cuenta con tanque adecuado de 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.	0	falta proteccion
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.O	
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	falta proteccion en Ventanas
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	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	60%

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.	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	

2517

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 cuenta con extinto
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	

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	Pozo profunda
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

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	falta 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

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 ( ) NA **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 ( )	

1966

2518

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 (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) 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 ( )	

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 (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 (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 ( )	

CONDICIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica en la Sede Camilo Torres se observo lo siguiente;

- No se cuenta con sanitario exclusivo para el Personal manipulador.
- No se cuenta con tanque adecuado para el almacenamiento de Agua.
- Las Lamparas falta de Proteccion anti-esquirlas.
- Las Ventanas falta de proteccion, tanto la que comunica al comedor como la del comedor al exterior.
- Falten letreros alusivos a las BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Erika Ospina R	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Erika Ospina Rios	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1118534255	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3209117493	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Tecnico	CARGO: Prof. Apoyo Inf.	CARGO:

1967

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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	

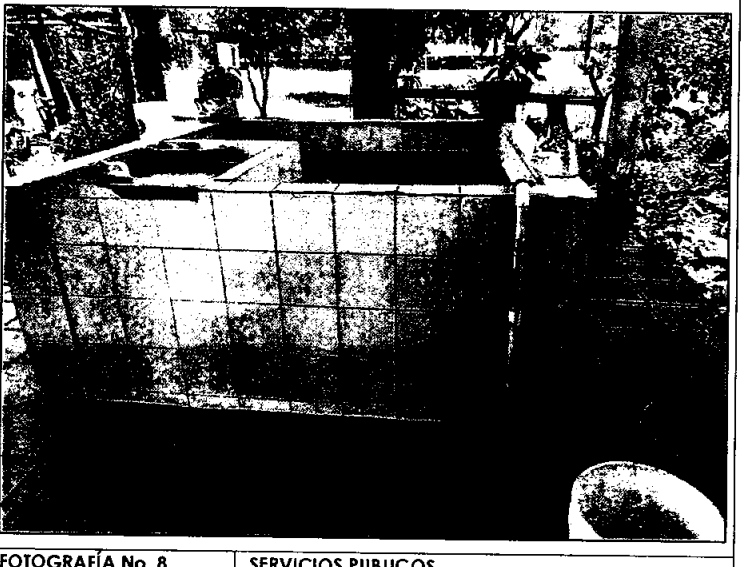
OBSERVACIONES:



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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

2520

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

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 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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAMILO TORRES	**FECHA DE VISITA**	20-09-22		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 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**

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:

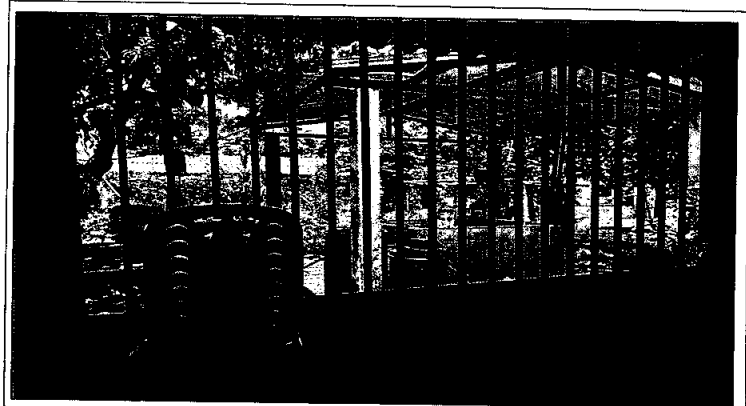


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.



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	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

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

2521

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:	Gaviotas	Ciudad/ Municipio	Maní	Hora inicio:	12:15pm
Sede:	San Carlos	Fecha Visita:	20/09/2022.	Hora terminación:	2:00 pm
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	22	PORCENTAJE %	84,61	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	Compartido con estudiantes
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 tas 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	Ventana del area de producción 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.	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.	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	1070

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 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

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	Pozo Profundo Hierve el agua.
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 séptico.

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 tiene 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

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 (X) enterrada ( ) 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 Etemit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **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 ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente (X) 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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	la nevera esta dañada

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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 ( ) Tejá 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 ( )	Mesón Presenta desprendimiento de baldosas.
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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (X) 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 (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 ( )	

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede se observa:

- Ventana del area de producción sin angeo.
- No tiene dotación de extintor, botiquin y canecas.
- Tiene nevera pero esta no funciona.
- El meson de la cocina tiene desprendimiento de baldosas.

FIRMA: J Lorena chaparro.	FIRMA: Anlly lorena Arevalo3	FIRMA:
NOMBRE: J Lorena chaparro	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo3.	NOMBRE:
CEDULA: 23.726.687.	CEDULA: 1094675916	CEDULA:
TELEFONO: 3213735272	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: economa.	CARGO: Prof. de apoyo Inter.	CARGO:

2524

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 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 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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN CARLOS	**FECHA DE VISITA**	20- 09- 2022		**HORA INICIO:**	12:15 M	
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**		**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 estoncadas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

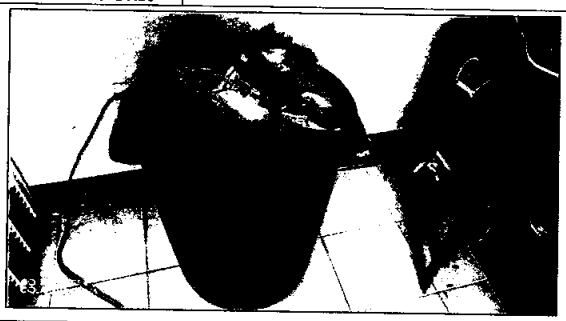


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Las 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. 8. El área de almacenamiento de los materias primas y producto terminado del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 4 | **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 Ventana sin malla de protección.

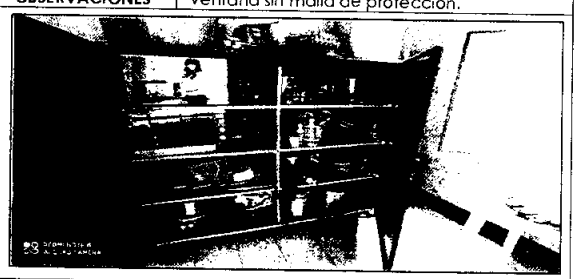


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 14: Los pisas se encuentran limpias, en buen estado y se realiza mantenimienta para garantizar condiciones higiénica-sanitarias.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No. 16. Las 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

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

1973

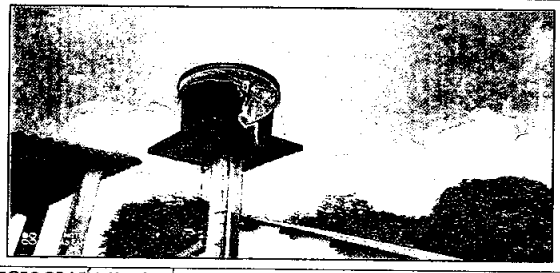
La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	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. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	El tanque esta sin instalar.		

2526

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:	I.E Jesus Bernal Pinzon	**Ciudad/ Municipio**	Moni	**Hora inicio:**	9:40 am
Sede:	La llanerita.	**Fecha Visita:**	20/09/2022.	**Hora terminación:**	10:50 am
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**	18	**PORCENTAJE %**	69.23%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

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.	0	No cuentan, usan los de la institución.
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	Techo en área de comedor con agujeros.
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	Bombillos sin 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	Aberturas sin 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.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	11	**PORCENTAJE %**	73.33.

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	Alacena Presenta daño Puerta.
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	1075

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

2527

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	Extintor no vigente.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquín

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	Pozo Profundo. (hierve el agua).
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 séptico.

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 hay recipientes adecuados (sin Tapa y Partidos).
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

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 (X) enterrada ( ) 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 (X) Baldosa ( ) **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 ( )	
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 (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) **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 ( )	Congelador de la nevera requiere Mantenimiento.

1076

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Alcaldía de Casanare	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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Etemit (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 ( )	
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 ( ) 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 (X) 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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Etemit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Pisos con grietas.
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 ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se debe ajustar el comedor escolar a la normatividad Sanitaria Vigente dando solución a los ITem que cuentan con calificación de Cero

FIRMA: Nelly Albarracin Carbajal	FIRMA: Eudes Ortega.	FIRMA:
NOMBRE: Nelly Albarracin	NOMBRE: Eudes A. Ortega C.	NOMBRE:
CEDULA: 1.116.612.949	CEDULA: 1.110.487.716.	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 3112632150.	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: PROF. APOYO	CARGO:

2529

La educación es de todos · Alimentando Sueños · Alimentos para Aprender · Casanare	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

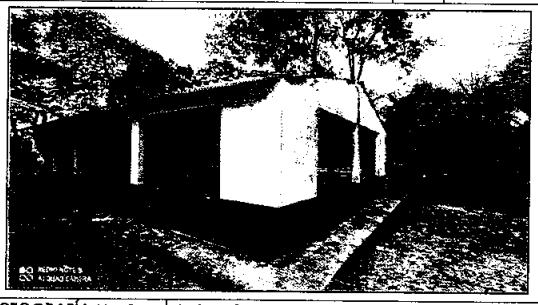
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

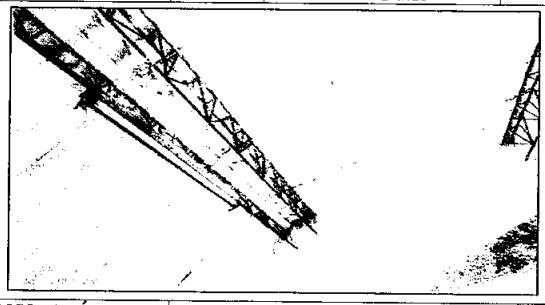
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. JESUS BERNAL PINZON	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA LLANERITA	**FECHA DE VISITA**	20- 09- 2022		**HORA INICIO:**	09:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1744 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:50 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**		



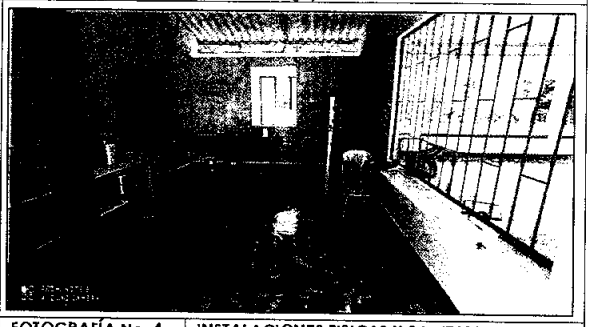
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mahos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Techo en área del consumo de alimentos presenta agujeras.



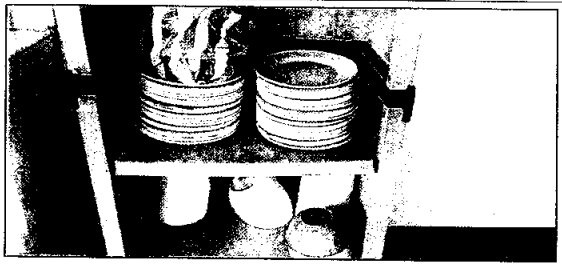
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Bombillos sin profección.



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FISICAS 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 evitor contominación en caso de ruptura.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	No hay barreras en ventanas del área de preparcoión.



FOTOGRAFÍA No. 5	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16: Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sonitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** x
OBSERVACIONES	Alacena donde guardan el menoje presenta daño.



FOTOGRAFÍA No. 6	**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	

1976

La educación es de todos · Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	SALUD OCUPACIONAL

Ítem No. 19. Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Cuentan con extintor pero no está vigente la fecha de recarga.		



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No. 25. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

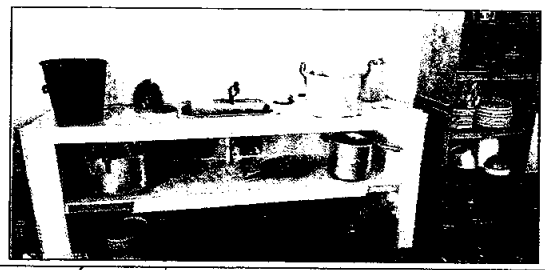
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las canecas no cumplen con la normatividad sanitaria (sin tapa y bolsa).		



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE CONSUMO

Ítem No. 33. El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO

Ítem No. 33. El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos Mineducación **PAE** Casanare

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 04-02-2020 Vo. 2

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 DEPARTAMENTD DE CASANARE.

Institución educativa:	Antonio Nariño	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Romero	**Fecha Visita:**	20 Sep 2022	**Hora terminación:**	9:10 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**	18	**PORCENTAJE %**	69.%	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	0	Realizar poda a los alrededore del comedor
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No son exclusivos para la manipuladora.
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	Entre el techo y las pared se observan aberturas.
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	Las Ventanas requieren protección de las areas
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 letrero Alusivas

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	10	**PORCENTAJE %**	66,66%.

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de
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.	0	falta licuadora

La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Casanare | Alcaldía de Casanare

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 | 04-02-2020 | Vo. 2

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	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta 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	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	

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	falta de Conecas.
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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	
		AREA DE ALMACENAMIENTO	
28	PS RI ED	El material en el que se encuentra construido el área de almacenamiento del comedor escolar: **Piso**: Cemento (X) Baldosa ( ) **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 ( ) 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 ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos Mineducación **PAE** Gobernación de Casanare

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 04-02-2020 Vo. 2

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 (X) Baldosa ( ) **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 ( )	
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (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 Eo	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 en la sede Macuco se Verifico Infraestructura;

- Se observo elemento de no uso en el area del comedor, el cual genera foco de contaminacion por almacenar residuos o contaminantes fisicos o biologicos.
- Se recomienda realizar limpieza a los alrededores del comedor escolar.
- No se cuenta con baños exclusivos para los manipuladoras.
- En las ventanas se observan laminas de zinc protegiendo Ventanas del area de comedor y de la cocina.
- Falta canecas para residuos en la cocina, batiquin, extintor.
- Falta licuadora.

FIRMA: Adiela Mesa S.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Adiela Mesa Silva.	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 47430918.	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3223650222	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

2534

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

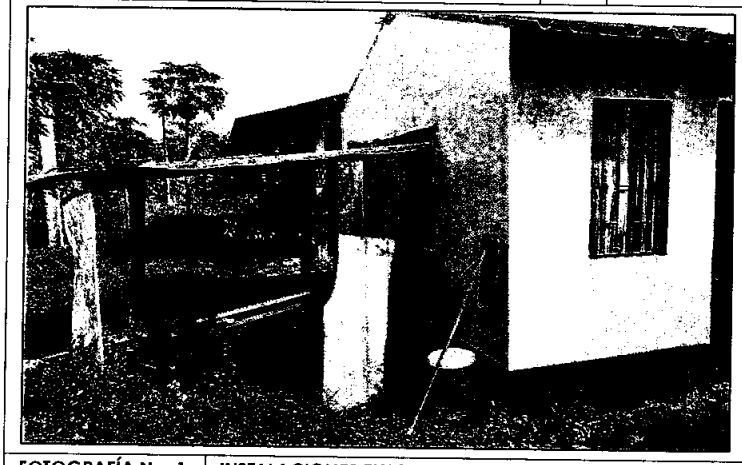
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ROMERO	**FECHA DE VISITA**	20-09-22	**HORA INICIO:**	8:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:10 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**		

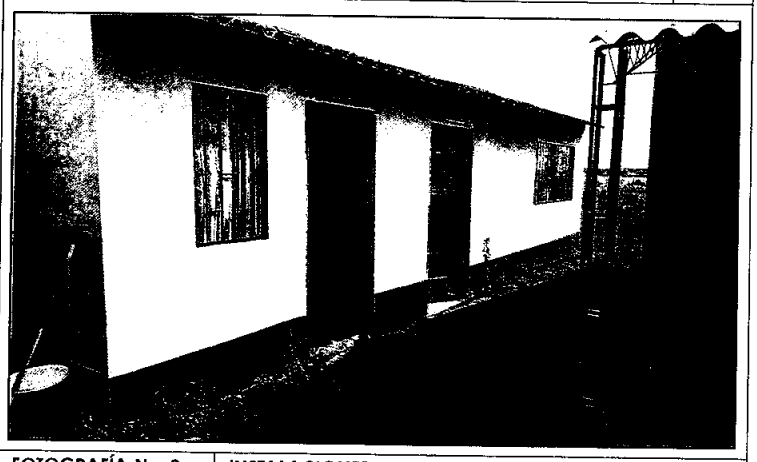


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

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:

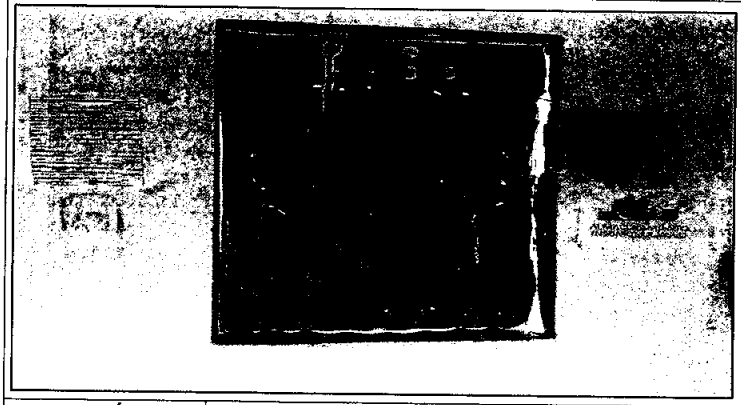


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.

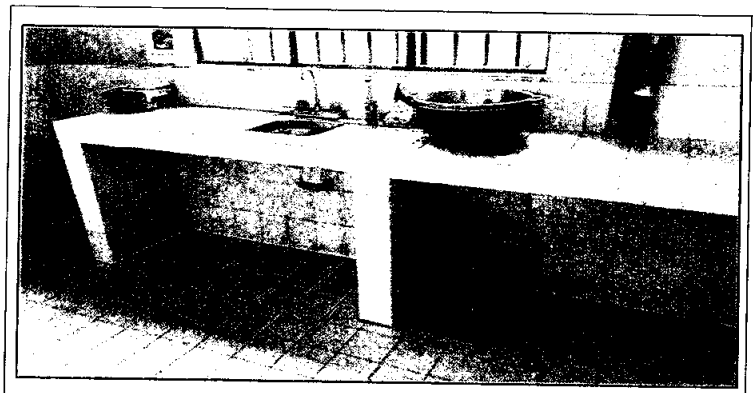


FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta can área exclusiva para la limpieza y desinfección de las utensilias y menaje evitanda cantaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

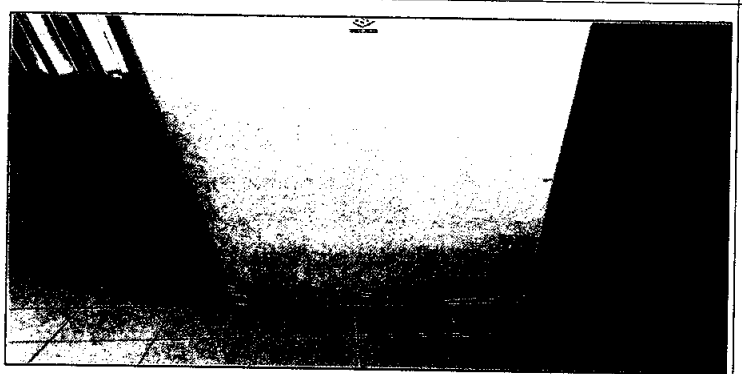


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estada y se realiza mantenimiento para garantizar candicianes higiénica-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

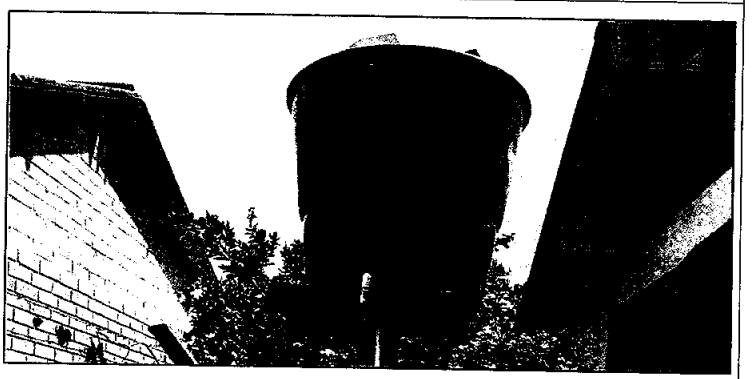
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No18: El equipo y menaje con que cuenta el comedar es suficiente para la atención de la tatalidad de titulares de derecho.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedar escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare

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

253

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:	Antonio Nariño	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	11:05am
Sede:	La Redención	**Fecha Visita:**	20/09/2022	**Hora terminación:**	1:00pm
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**	18	**PORCENTAJE %**	69,23%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

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.	0	Se observa agua estancada alrededor del comedor escolar.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No se cuenta con servicio sanitario exclusivo para el personal.
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	Existen tanques de almacenamiento de agua, pero el agua del pozo profundo no es apta para el consumo humano.
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 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**	12	**PORCENTAJE %**	80%

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.	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.	0	El comedor escolar no cuenta con licuadora y la olla express no tiene tapa.

1965

La educación de todos / Alimentos para Aprender / Casanare / Gobernación Casanare	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	2	PORCENTAJE %	66,66%

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI EO	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No existen extintores.
20	PS RI EO	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 EO	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	0	El comedor escolar no cuenta con agua potable, la del pozo profundo no es apta para el consumo.
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	3	PORCENTAJE %	75%

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	No cuenta con área de almacenamiento temporal.

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 ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no ( ) 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 ( ) no (X) 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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	Existe una nevera pero no funciona.

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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

Sierra Asesores & Consultores

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 (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 (X) no ( )	-La estufa pertenece a la comunidad de la vereda Redención. -No hay licuadora.

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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al realizar la visita técnica a la sede la Redención se evidencio lo siguiente:
- Se observa agua estancada en uno de los laterales del comedor escolar.
- El servicio sanitario pertenece el uso de los estudiantes.
- Existen tanques de almacenamiento de agua. elevados pero no contienen este liquido, puesto que el agua del pozo profundo no es utilizada para preparar alimentos, asi mismo en epoca de invierno recogen el agua lluvia en un tanque de puc.
- No existe un espacio exclusivo para el deposito temporal de Residuos.
- Existe una nevera sin funcionamiento y no hay licuadora; la olla expres no tiene empaque.
- NO existen extintores ni botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Nancy stella pena	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nancy stella pena	NOMBRE: NIKOL Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1118533997	CEDULA: 1052514984	CEDULA:
TELEFONO: 3144903379	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2539

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

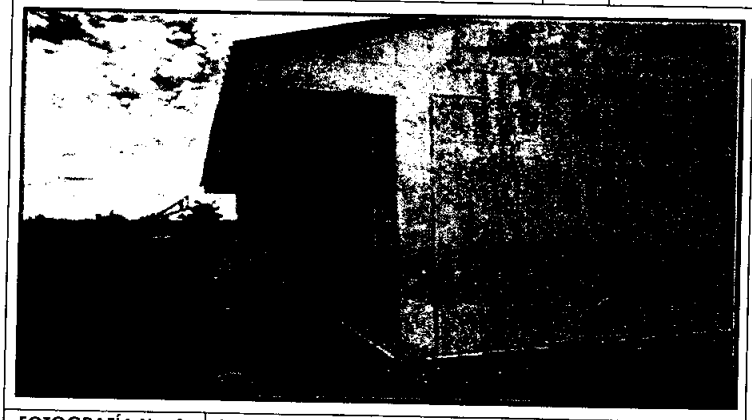
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA REDENCIÓN	**FECHA DE VISITA**	20-09-22		**HORA INICIO:**	11:05 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**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

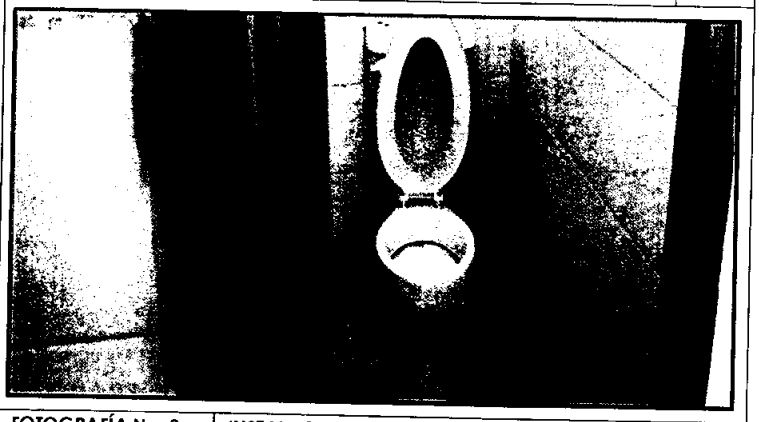


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejada de focos de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa estancamiento de aguas lluvias (mezclada con la tierra) alrededor del comedor especialmente en la parte posterior y lateral izquierdo a este.

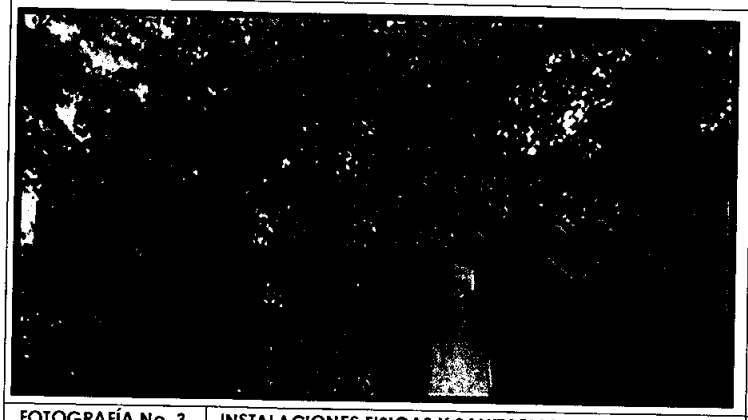


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estada y funcionamiento.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La sede cuenta con servicia sanitario, pero no el comedor.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 7: Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua prategidos can tapa, con la capacidad suficiente para atender camo mínima las necesidades carrespondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Existen tanques elevadas para el almacenamiento de agua, pero están vacíos y hay una en pvc pero con aguas lluvias.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 10. Las lámparas a iluminación se encuentran prategidas y funcionanda y na se evidencian instalacianes eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

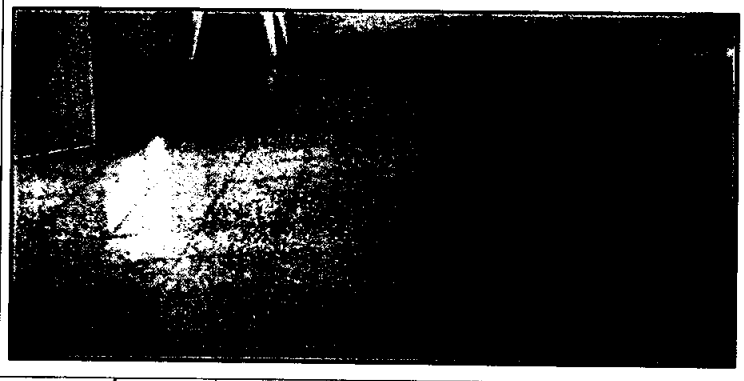


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 15: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están pravistas con malla antiinsecta de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrias de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

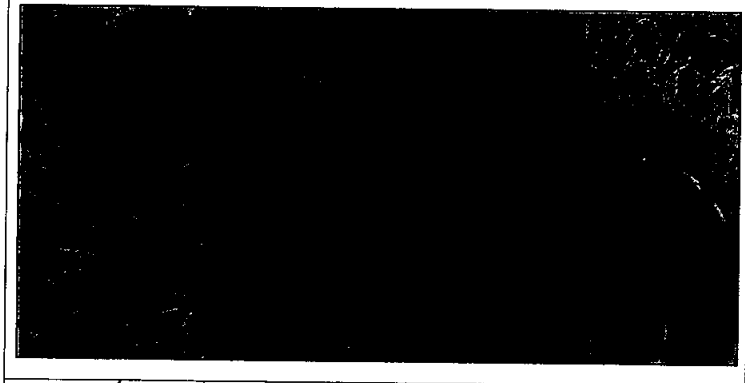


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimienta para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 22: El comedar escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con agua potable, la que proviene del pozo profunda no es apta para el cansumo.



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Los tanques elevadas están vacíos y uno de los tanques contiene aguas lluvias.

2541

La educación es de todos | Alimentos para Aprender Casanare | Gobernación Casanare

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

Secretaría de Educación

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:	ANTONIO NARIÑO	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	9:50am
Sede:	Macuco	**Fecha Visita:**	20/09/2022	**Hora terminación:**	11:00am
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**	Deficiente

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.	0	No se cuente con servicio sanitario exclusivo para el personal.
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 deposito temporal de residuos.
10	PS E0	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	dos lamparas no cuentan con proteccion.
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	La puerta de ingreso al comedor area de consumo no tiene proteccion y un vidrio de la ventana del area de preparacion esta roto.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	El piso del area de preparacion y consumo presentan porosidad. y
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**	9	**PORCENTAJE %**	60%

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	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 existe extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquin 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 proviene de 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

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 solidos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta 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 (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 ( ) 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 ( ) 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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 Etemit (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 ( ) vidrio (X)	
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 (X) no ( )	la estufa presenta un alto grado de corrosión y 2 de las puertas están fallando.

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 Etemit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) 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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al realizar la visita técnica a la sede Maruco se evidencia lo siguiente:

- Cuenta con servicio sanitario, el cual es de uso de los estudiantes.
- No existe un espacio exclusivo para el deposito temporal de Residuos, faltan cenefas para tal fin.
- Las lamparas no cuentan con protección.
- La puerta de ingreso al comedor tiene una ventana sin protección, y una de las ventanas del área de preparación esta rota.
- El piso, de todo el comedor presenta desgaste.
- Faltan letreros alusivos a las BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Andres Tibaduiza	FIRMA: Nikol	FIRMA:
NOMBRE: Andres Tibaduiza	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1.118.561 791	CEDULA: 1057574484	CEDULA:
TELEFONO: 3133990955	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: ECONOMO	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

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

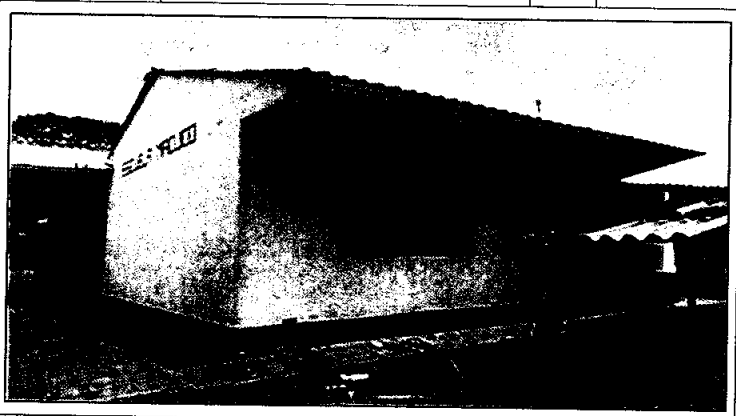
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MACUCO	**FECHA DE VISITA**	20-09-22	**HORA INICIO:**	9:50 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**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

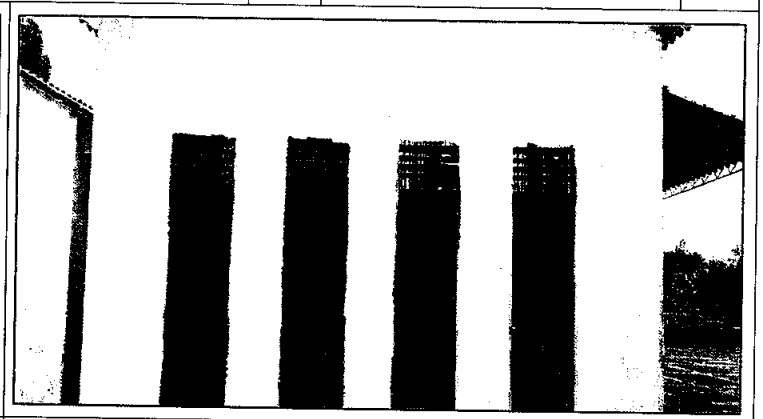


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focas de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

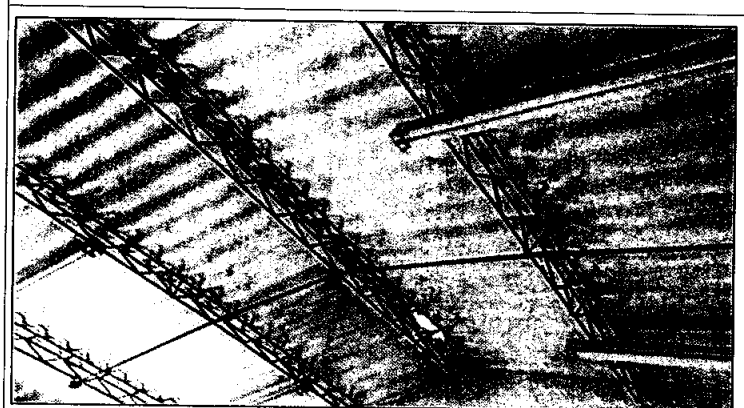


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: La sede cuenta con servicio sanitario, pera no el comedor.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	x

OBSERVACIONES: las lámparas no cuentan con protección.

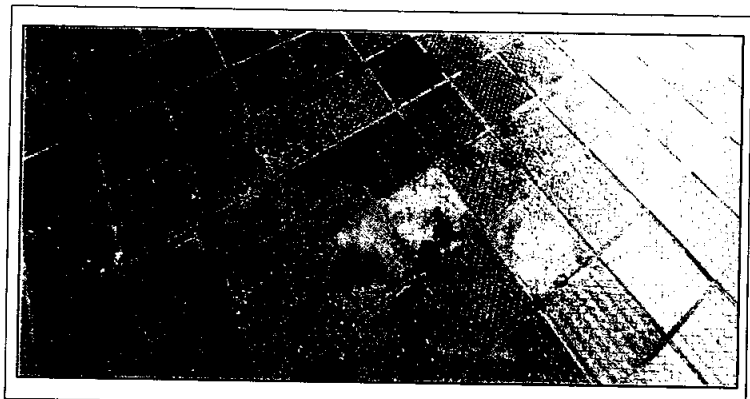


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 15: 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 procesa cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: La puerta de ingreso al comedor (área de consumo) no tiene protección y un vidrio de la ventana del área de preparación está roto.

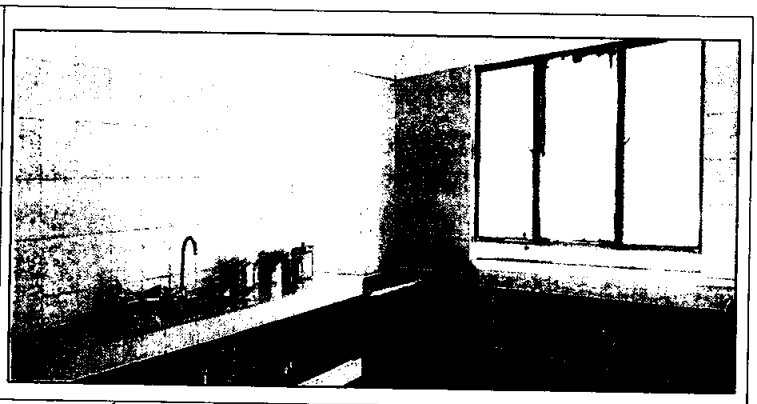


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El piso del área de preparación y consumo presentan porosidad.



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 15: L Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No existen letreros alusivos a las BPM.

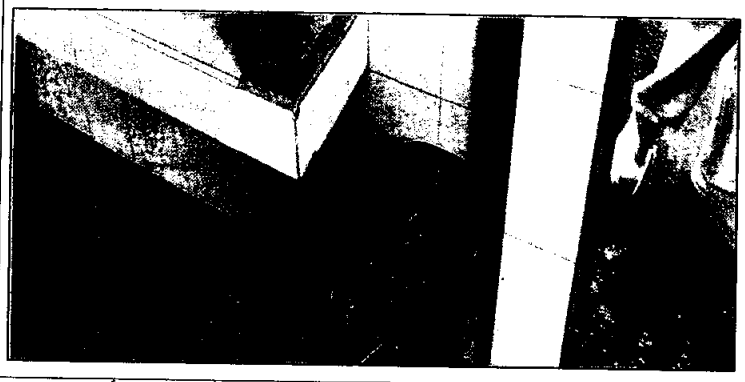


FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con canecas para la recolección de residuos solidos y el único recipiente existente no tiene tapa.

2546

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:	San Juan de los llanos	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	12:10H
Sede:	San Juan de los llanos	Fecha Visita:	21/09/2022	Hora terminación:	3:00Pm
Última visita de inspección sanitaria:	No	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 (x) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	84,61%	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	Compartido con estudiantes.
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 EO	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	Ventana en el area de producción con angeo Dañado.
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	

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 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	
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	

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare

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	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 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	2	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	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

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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %.

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 (X) enterrada ( ) 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 (X) 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 ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) 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 ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Ondas de la Sierra · 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 (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa ( ) 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 (X) 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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si ( ) no (X) protegidas si ( ) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	Techo PVC. Pared 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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Margelis Franco	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Margelis Franco	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 1456585 28	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3223936873	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de apoyo interv.	CARGO:

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

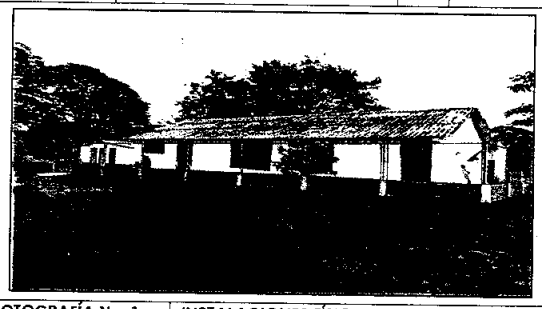
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	SAN JUAN DE LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**FECHA DE VISITA**	21- 09- 2022		**HORA INICIO:**	12:10 M	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	3:00 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 comedar 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. Las techos están diseñadas 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 higiénica-sanitarias.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecta de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en casa de ruptura.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventana sin malla de protección.



FOTOGRAFÍA No. 5	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 14: Las pisas se encuentran limpias, en buen estado y se realiza mantenimienta para garantizar condicianes higiénica-sanitarias.	
CUMPLE	x
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

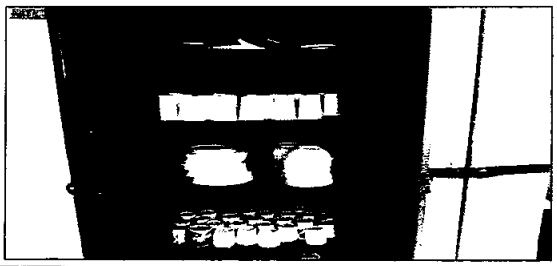


FOTOGRAFÍA No. 6	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16. Los utensilios tales camo tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la carrasión de fácil limpieza y desintección.	
CUMPLE	x
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

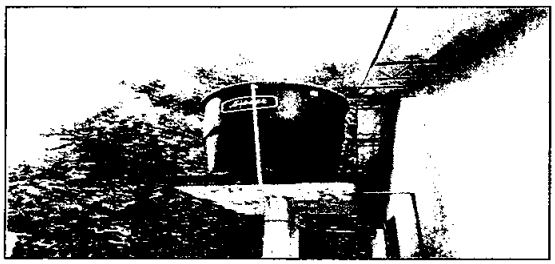
La educación es de todos · Alimentación Escolar · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipa y menaje con que cuenta el camedor escalar es suficiente para la atención de la tatalidad de titulares de derecho.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	El tanque esta sin instalar.

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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

2551

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:	Fernando Rodriguez	**Ciudad/ Municipio**	Recetor	**Hora inicio:**	10:40am
Sede:	Fernando Rodriguez.	**Fecha Visita:**	21/09/2022	**Hora terminación:**	1:20pm
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 %**	76,92%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	0	Se observa techo en puc suelto en 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.	0	Se observe techo en puc suelto, dos lamina se cayeron en el área de preparación.
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	
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	Se observe ventana en el área de preparación la cual conduce al área exterior sin protección y asi mismo una del área de consumo.
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	Existen letreros del contrato exterior.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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.	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	7.000

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 2552 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 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	Se hierve el agua. Proviene de un 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	

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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare NIT 892099216-9	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 ( ) 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 (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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	El comedor exister cuenta con 2 licuadores industriales y una no funciona, asi mismo 2 domesticas.

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 ( ) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Una de las ventanas del área de consumo tiene un vidrio roto.
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 ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita tecnica realizada se evidencia lo siguiente:
- Se observo una sección del techo en PVC del área de preparación suelto, lo cual se debe a que se quemo y asi mismo la malla que habia en la ventana, por ello razonables instalaciones se les debe realizar el debido mantenimiento, y uno de los vidrios de las ventanas del área de consumo estan rotos.
- Tienen 1 licuadora industrial y 2 domesticas sin funcionamiento, requieren mantenimiento.
- Actualizar letreros alusivos a las BPM.

OBSERVACIONES RECIBIDAS

FIRMA: Yudi casallas	FIRMA: Nikol	FIRMA:
NOMBRE: Yudi Rocio casallas	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 52 825648	CEDULA: 1057814484	CEDULA:
TELEFONO: 3213720165	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa Internos	CARGO: Prof. Apoyo	CARGO:

2554

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

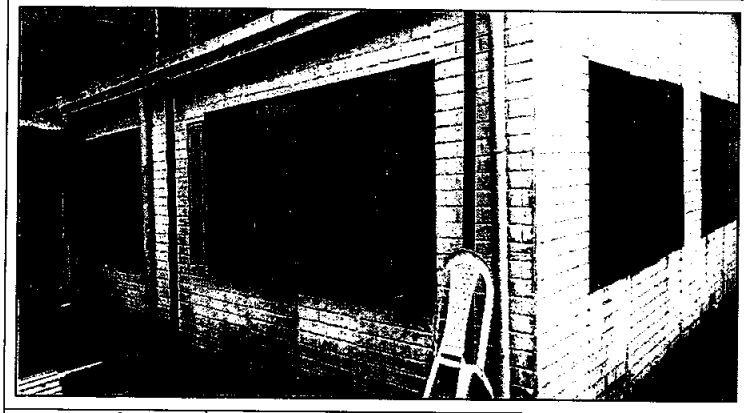
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	FERNANDO RODRÍGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	FERNANDO RODRÍGUEZ	**FECHA DE VISITA**	21-09-22	**HORA INICIO:**	10:40 AM		
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**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

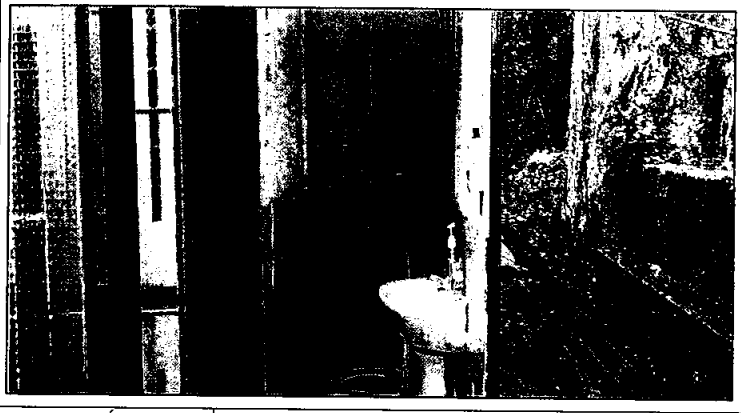


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

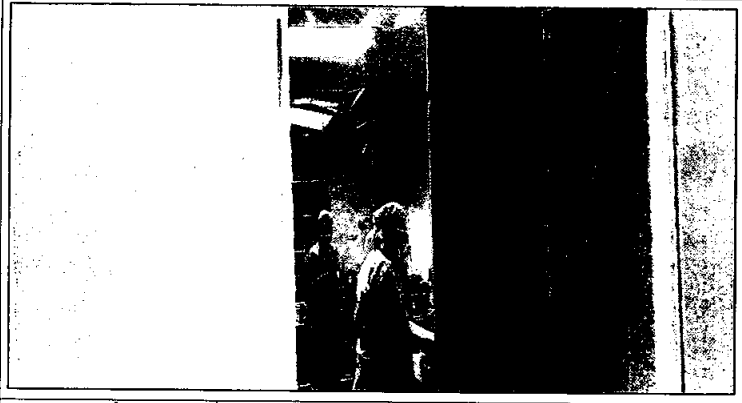


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No.4. Las techos están diseñados y canstruidos 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		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa techo en pvc suelto en el área de preparación.

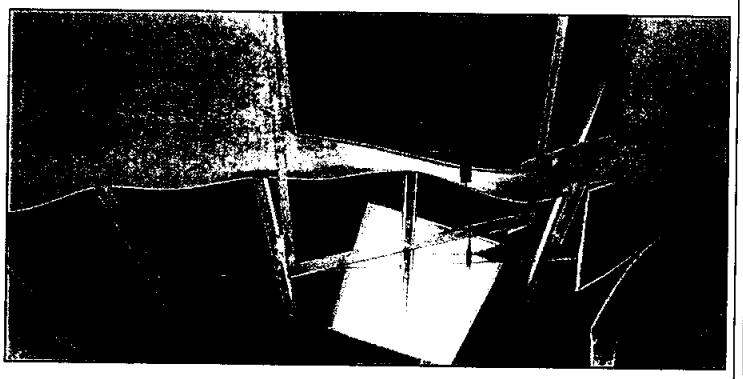


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funciananda y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La lámpara del área de preparación esta suelta, la cual es sastenida de los soportes del techo falso.



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 15: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exteriar, 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 ventana del área de preparación sin malla y el vidrio de una de las ventanas del área de consumo tiene un vidrio roto.



FOTOGRAFÍA No. 7	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 26: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temparal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

La educación es de todos — Alimentos para Aprender Casanare — Casanare

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:	Fernando Rodriguez	Ciudad/ Municipio	Recetor	Hora inicio:	8:40am
Sede:	Pueblo nuevo	Fecha Visita:	21/09/2022	Hora terminación:	10:00am
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	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	Se observa cabellete suelto, tranqueado por un palo en el techo del área de preparación.
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	Se observe desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento
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 existe tinaco, ni recipientes para el almacenamiento de agua.
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	Bombillo del área de preparación sin 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	Se observa ventana de la puerta de ingreso al comedor protegida con un plastico y el espacio en el área esta y el piso sin barrera. Ventana del área de preparación con corrosión.
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	Se observan letreros alusivos a las BPM, deben actualizarlos.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33%.

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.	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	2005

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Secretaría de Educación 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 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	La fuente de abastecimiento es un nacedero.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	NO cuenta con tanque de almacenamiento de agua.
24	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ÍTEM		ASPECTO A VERIFICAR	OBSERVACIONES
		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS	
27	PS RI EO	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	
		ÁREA DE ALMACENAMIENTO	
20	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 ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento (X) 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 ( )	

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 (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 (X) 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 ( ) 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 ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) 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 ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita técnica realizada se evidencio lo siguiente:

- La pared del área de almacenamiento presenta desprendimiento de pintura.
- La ventana del área de preparación presenta oxido.
- La abertura de la puerta del ingreso al área de consumo esta protegida con una bolsa.
- Bombillos sin protección.
- No cuenta con tanque de almacenamiento de agua.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yohana Bohorquez	NOMBRE: Nikolls Vega	NOMBRE:
CEDULA: 1116547491	CEDULA: 1052514484	CEDULA:
TELEFONO: 3135662455	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2559

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

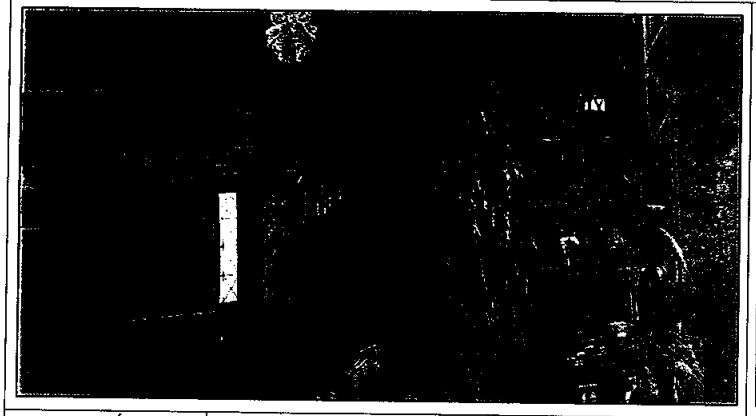
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	FERNANDO RODRÍGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	PUEBLO NUEVO	**FECHA DE VISITA**	21-09-22	**HORA INICIO:**	8:40 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 AM		
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**		

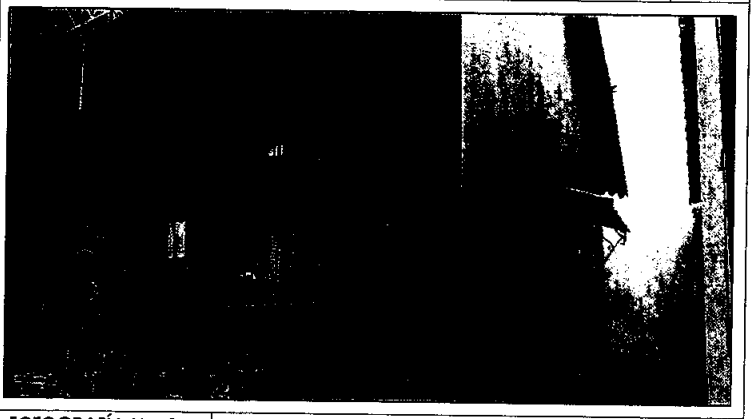


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguos residuales.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

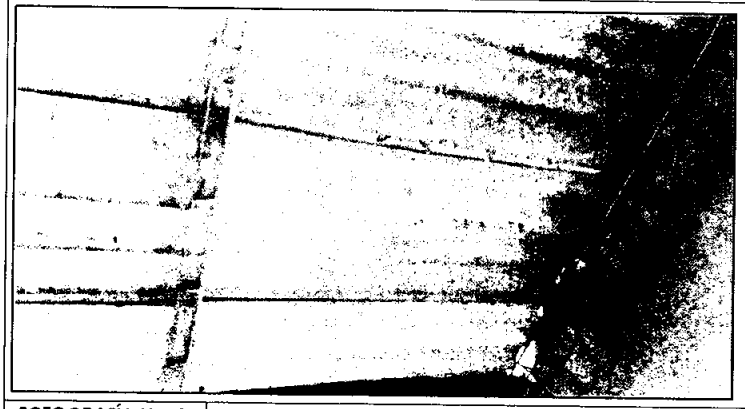


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La sede cuenta con servicio sanitario, pero no del comedor escolar.

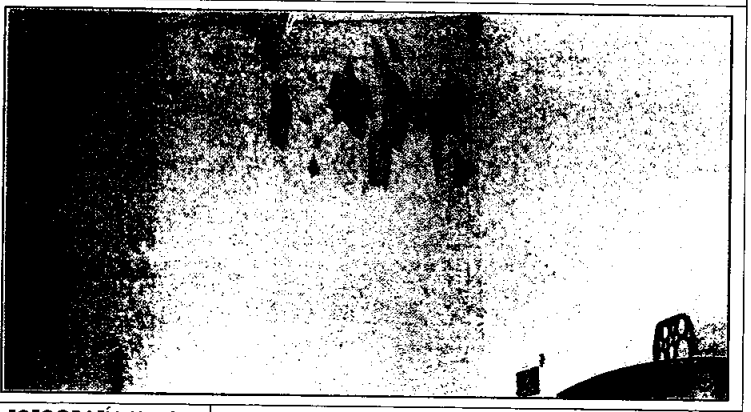


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No.4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentren limpios y se realizo mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se observa caballete suelto, trancado por un palo, en el techo del áreo de preparación.

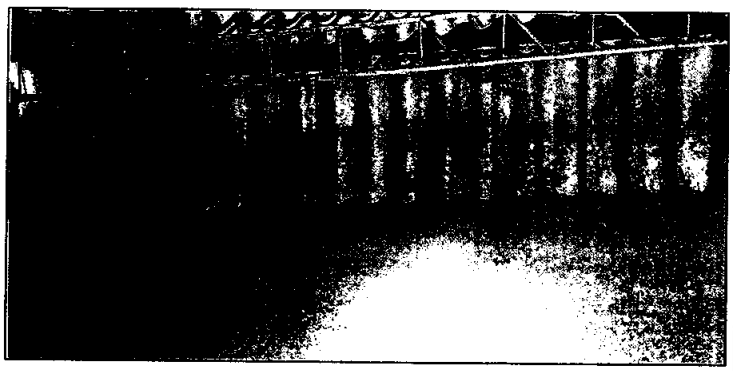


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 6. Las paredes están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de pinturo en lo pared del área de almocenamiento.

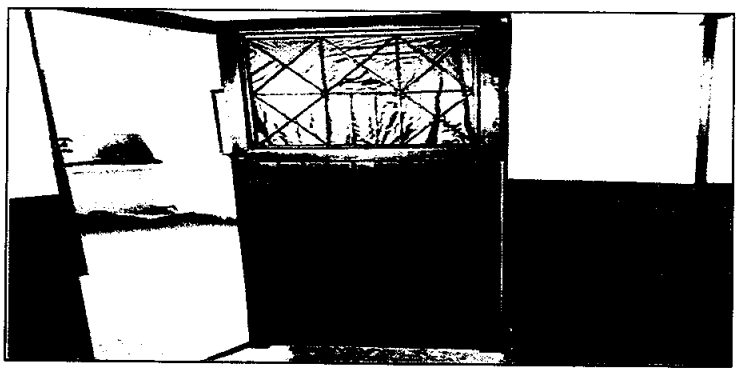


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El bombillo del área de preparación no está protegido.



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 15: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpiezo y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanos ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminoción en caso de ruptura.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa ventano de la puerta de ingreso al comedor está protegida con un plástico y el espacio entre esta y el piso sin barrero. Ventana del área de preparación con corrosión.

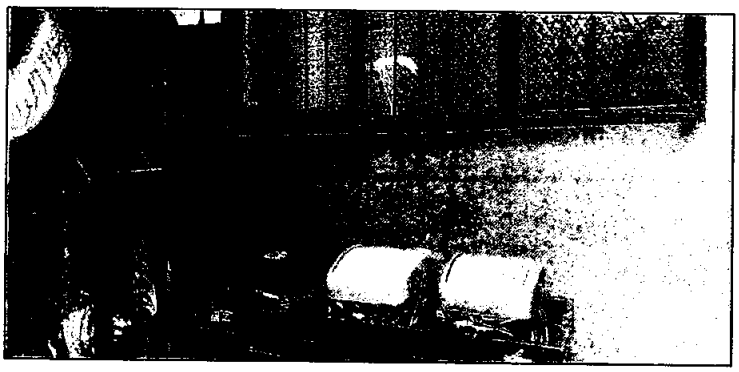


FOTOGRAFÍA No. 7	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 26: La unidad aplicativa cuenta con área de almocenamiento temporol.

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

2561

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:	Simon Bolivar	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	7:00 am
Sede:	Luis Carlos Galan	Fecha Visita:	22/09/2022	Hora terminación:	8:00 am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	Fecha de Visita:	NO	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	NO

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	17	PORCENTAJE %	65,38%	CONCEPTO FINAL	Deficiente

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	compartido con estudiantes
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.	0	
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	No tienen espacio, guardan los productos en caja.
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	
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	Ventana con vidrios rotos.
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	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	10.	PORCENTAJE %	66,66%

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.	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	Solo 10

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	Pozo profundo
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	
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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No hay 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

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 ( ) **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 tienen 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 (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 ( )	

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 (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 (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (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 ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

OBSERVACIONES

FIRMA: LIDA COMAYAN	FIRMA: Anlly lorena Arévalo	FIRMA:
NOMBRE: LIDA COMAYAN D.	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 1115858773	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3138597202	TELEFONO: 3133802037	TELEFONO:
CARGO: ECONOMA	CARGO: Prof. de apoyo inter.	CARGO:

2018

2564

La educación es de todos · Mineducación · Aún los Aprender · Casanare · Casanare	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

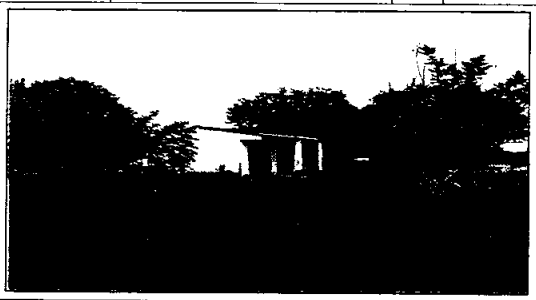
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

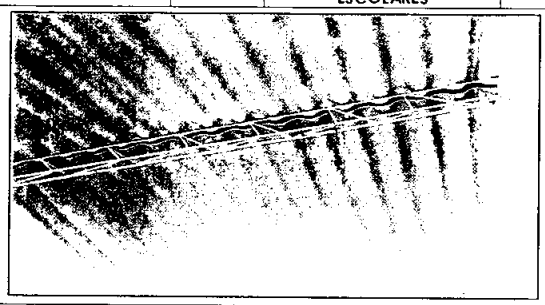
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LUIS CARLOS GALAN	**FECHA DE VISITA**	22- 09- 2022		**HORA INICIO:**	07:00 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**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



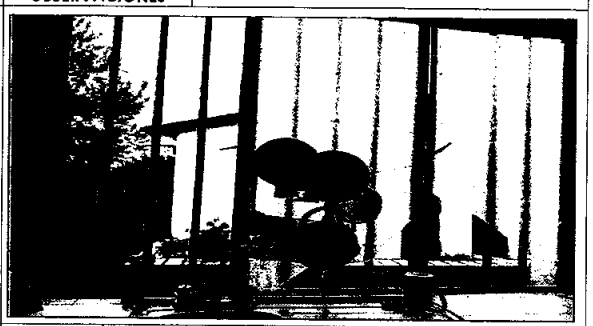
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 4. Los techos están diseñadas y construidas de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpias y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénica-sanitarias.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 8. El área d almacenamienta de las materias primas y productas terminadas del comedar escalar cumplen can el espacia mínima que garantice la conservación del alimenta a producta.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Las alimentas quedan expuestas.



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se camuniquen con el ambiente exterior, están pravistas can malla anti insecta de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de pracesa cuentan can pratección para evitar cantaminación en casa de ruptura.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Ventana sin malla de protección.



FOTOGRAFÍA No. 5	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 14: Las pisas se encuentran limpias, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénica-sanitarias.	
CUMPLE x **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 6	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16. Los utensilios tales camo tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricadas can materiales sanitarias, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	
CUMPLE x **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

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

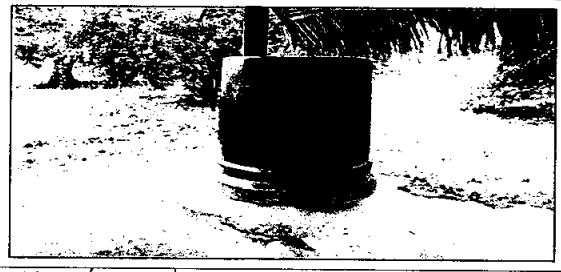
La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 25-09-21 Vol 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedar escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 23. El comedar escalar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	El tanque esta sin instalar.		

2566

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:	Simon Bolivar	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo.	**Hora inicio:**	8:30am
Sede:	Simon Bolivar	**Fecha Visita:**	22/09/2022	**Hora terminación:**	10:00am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	**Fecha de Visita:**	NO	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

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**	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

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	Compartido con estudiantes
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	Tienen tanque elevado y tanque de piso
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.	0	No hay letreros.

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.	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	

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Gobernación de Casanare | Alcaldía de Casanare

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

2567

edelmira sierra Asesores & 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	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		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 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		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	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

ITEM		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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ITEM		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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo drywall
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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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

edelmira serna Asesorías & Consultorías

2568

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 ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo drywall.
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) 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 (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 ( )	

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica se observa que no hay letreros alusivos a BPH, no tienen dotación de extintor y botiquin.

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

FIRMA: Colombia Bonilla	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: Colombia Bonilla	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 23791293	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3117849184	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: economa.	CARGO: Prof. de apoyo inter.	CARGO:

2011

2569

La educación es de todos · Alimentación escolar · Alimentos para Aprender Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SIMON BOLIVAR	**FECHA DE VISITA**	22- 09- 2022		**HORA INICIO:**	08:30 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**	**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		

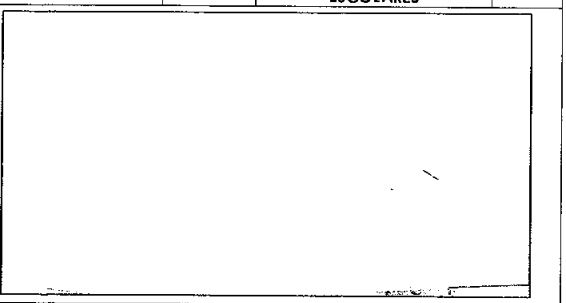


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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

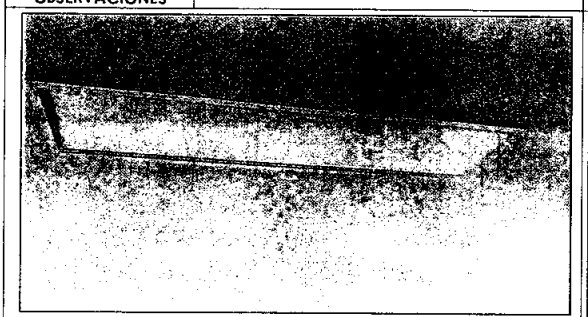


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcianando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

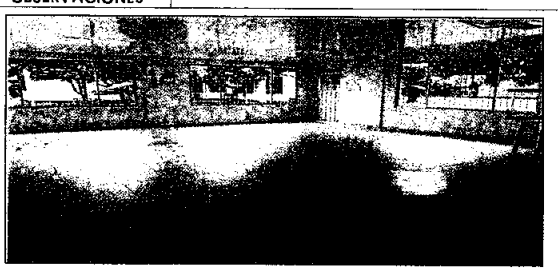


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están pravistas 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**	

OBSERVACIONES

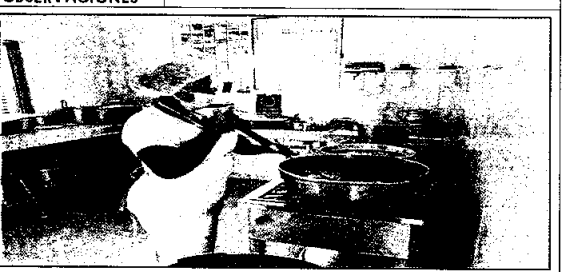


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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



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.

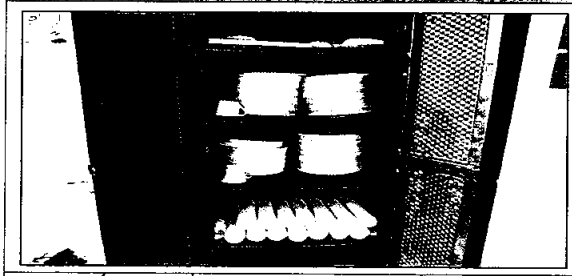
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

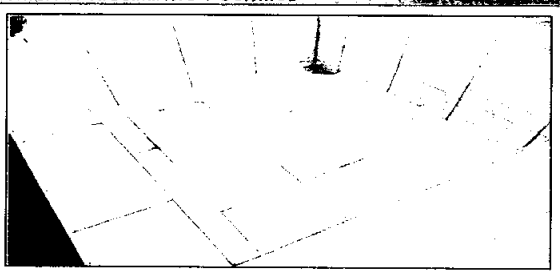
La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**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 derecha.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

2571

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:	Antonio Nariño	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	9:30am
Sede:	Bellavista	**Fecha Visita:**	22/09/2022	**Hora terminación:**	10:30am
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**	17	**PORCENTAJE %**	65.38%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACION. 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.	0	-Se observa crecimiento de maleza alrededor del comedor.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	-No hay baño (servicio sanitario exclusivo para el personal.
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 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.	0	No hay letreros alusivos a BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	11	**PORCENTAJE %**	73.33%

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
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	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobierno de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 2572 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 existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No existe botiquín.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

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.	0	El sistema eléctrico del área de preparación no funciona.
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	Cuenta con una cereca para almacenar el agua.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo séptico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

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.
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

27	PS RI ED	Cual es el tipo de disposición final que se le da a los residuos solidos inorgánicos: quema ( ) enterrada (X) 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 ( ) Termo Acústico (X) **Paredes**: Cemento (X) Baldosa ( ) **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 ( )	

2021

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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no ( ) 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 (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 (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **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 ( ) madera ( ) otro: baldosa **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: baldosa **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

De acuerdo a la visita técnica realizada se evalua la infraestructura del comedor y se dejan las siguientes observaciones:

-Realizar mantenimiento al rededor del comedor
No cuenta con cercas para la recolección de residuos, ni cuenta con un área exclusiva para su deposito.
- El sistema electrico del area de preparación no funciona por falta de mantenimiento.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: SORLEY PEREZ ORTIZ	NOMBRE: NIKOL VARGAS	NOMBRE:
CEDULA: 1116041608	CEDULA: 1057514984	CEDULA:
TELEFONO: 3115665756	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2574

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

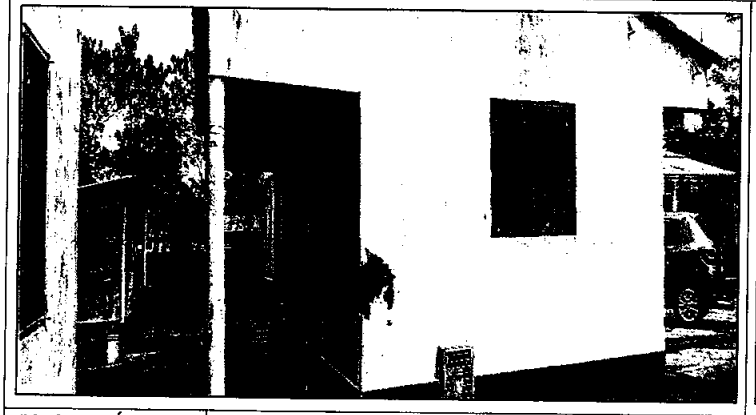
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BELLA VISTA	**FECHA DE VISITA**	22-09-22	**HORA INICIO:**	9:30 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM		
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**	X	

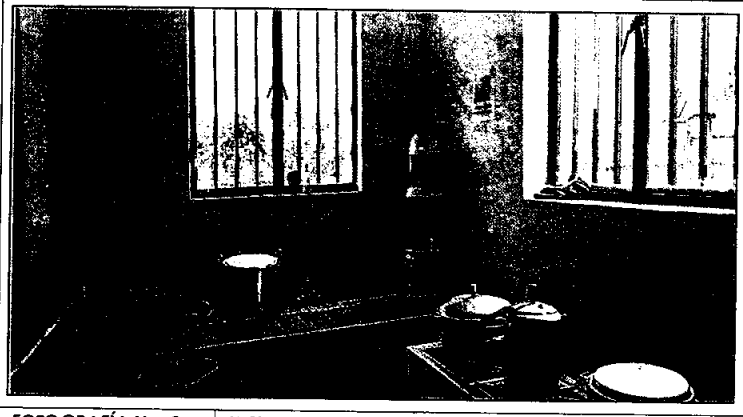


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas residuales.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observa crecimiento de hierba en algunos lados de las instalaciones del comedor escolar.

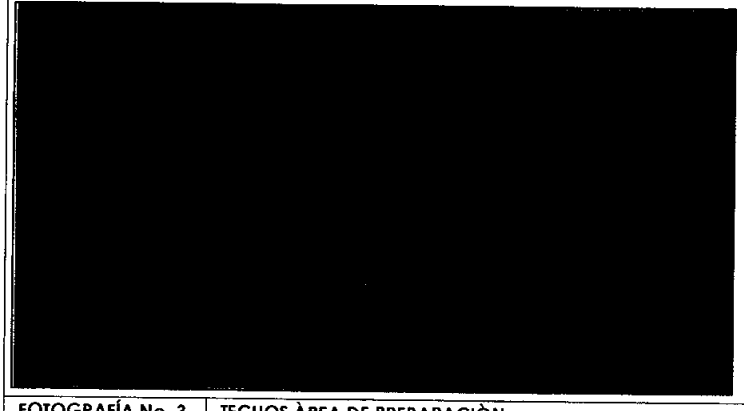


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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:

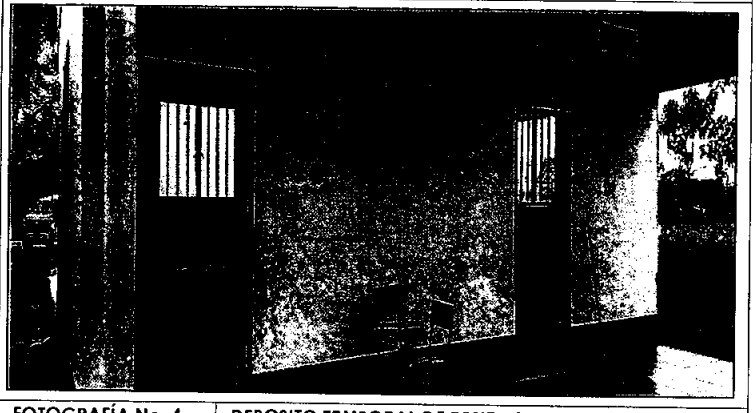


FOTOGRAFÍA No. 3 | **TECHOS ÀREA DE PREPARACIÒN**

Ítem No.4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongas y mohas, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condicianes higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **DEPOSITO TEMPORAL DE RESIDUOS**

Ítem No 6. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, na absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No hay un espacio exclusivo para el deposito temporal de residuos.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



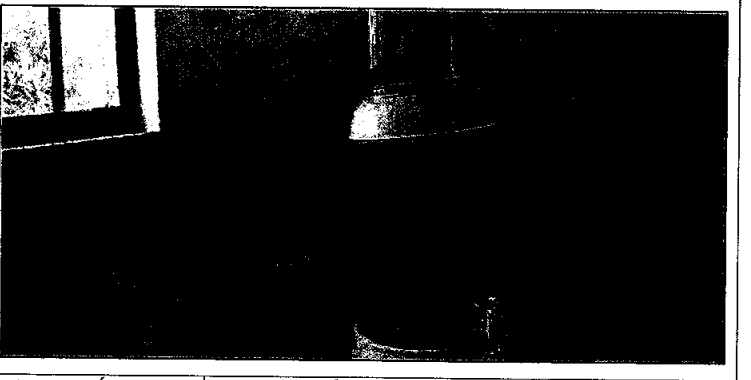
FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No 18: El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la tatalidad de tituiares de derecho.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PÙBLICOS		
Ítem No 22: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Pozo prafundo.			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS		
Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 2576 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:	Antonio Nariño	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	10:40 AM
Sede:	Miralindo	**Fecha Visita:**	22 Sept. 2022	**Hora terminación:**	1:40 PM
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**	10	**PORCENTAJE %**	69,23 %	**CONCEPTO FINAL**	

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	0	No hay sanitario exclusivo para la manipuladora.
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	La Paredes presentan desprendimiento de Pintura.
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	La Estantería presenta oxidacion.
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	falta de proteccion
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	La puerta de la cocina hacia el exterior requiere instalacion guarda luces
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**	10	**PORCENTAJE %**	66,66 %

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.	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	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Alcaldía de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDDRES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías	2577
		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	falta de extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta de 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	planta de tratamiento.
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	falta canecas en cocina.
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

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 (X) enterrada ( ) 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 ( ) NA **Existen ventanas:** si (X) no ( ) 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 (X) no ( ) material: plásticas (X) 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 ( )	

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 (X) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (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 (X) madera ( ) otro: **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control Sede Mirolinda. Se observo lo siguiente;

- No cuenta con sanitario exclusivo para la manipuladora.
- Las Paredes presentan desprendimiento de Pintura.
- La estanteria de almacenamiento de los Viveres presenta oxidacion.
- Las Lampara Faltan de proteccion.
- La puata de la cocina que comunica al exterior requiere instalacion de guarda Lotes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jose Riedman	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1121612272	CEDULA: 1118534755	CEDULA:
TELEFONO: 3123375645	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

2579

La educación es de todos	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

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 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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MIRALINDO	**FECHA DE VISITA**	22-09-22	**HORA INICIO:**	AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	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**		

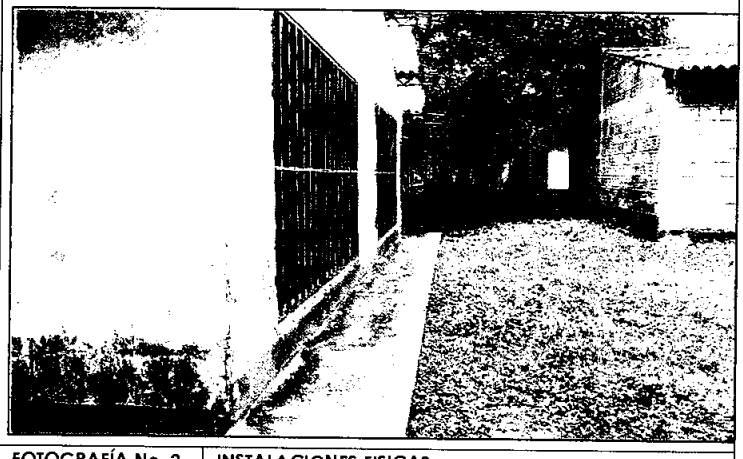


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: El almacenamienta de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas a estibas (canecas can 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:

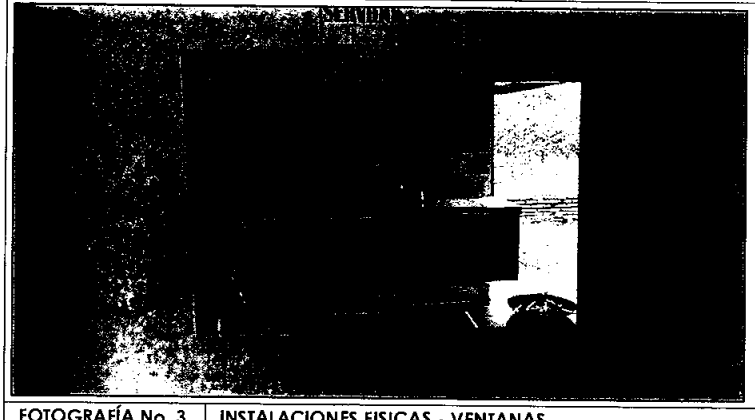


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalacianes (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:

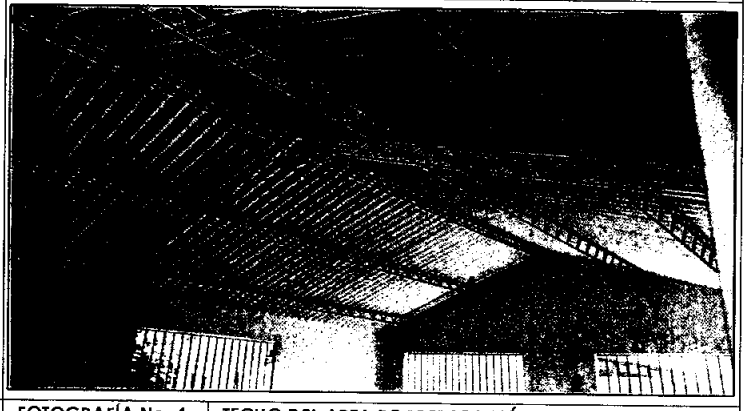


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

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	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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	X	**NO CUMPLE**	

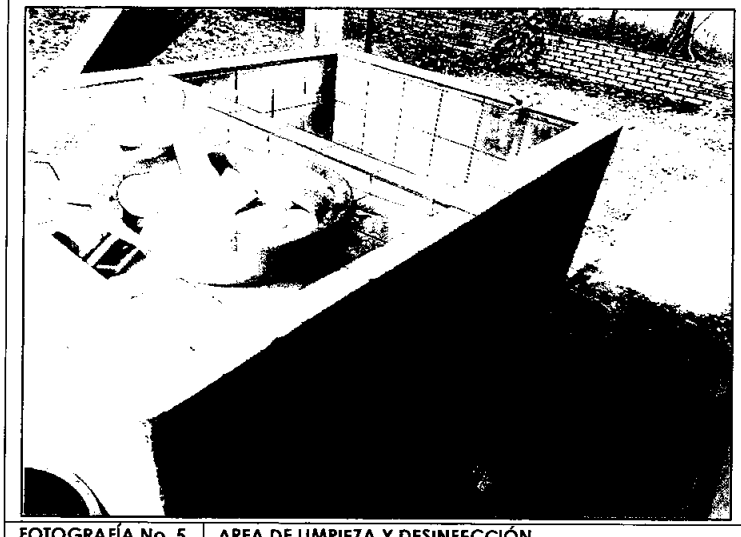
OBSERVACIONES:

2580

La educación es de todos	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

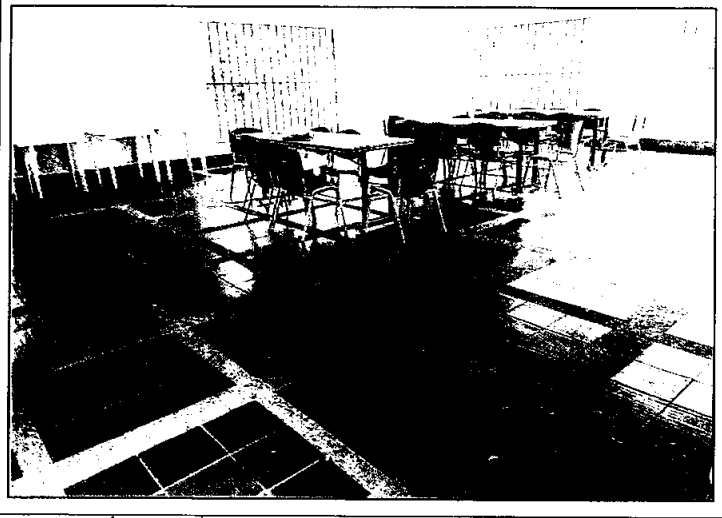


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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:



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	

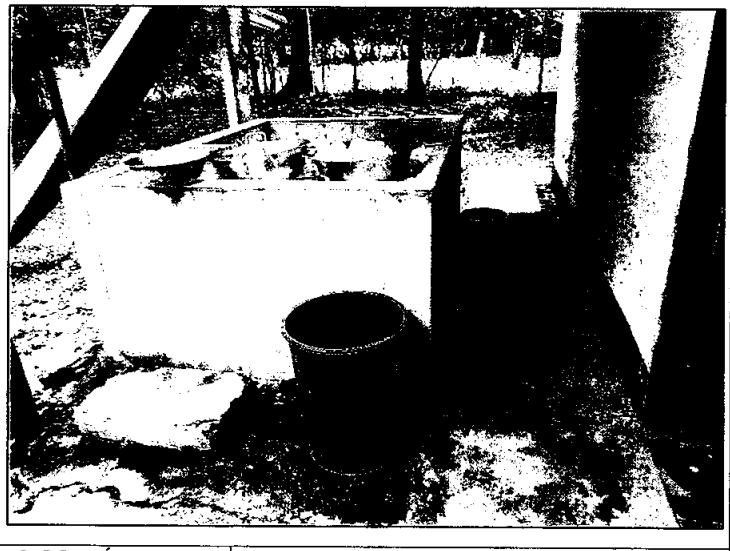
OBSERVACIONES:



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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta can tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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:	Antonio Nariño	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Santa Marta	**Fecha Visita:**	22 Sep 2022	**Hora terminación:**	9:05 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 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.	0	Realizar limpieza
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No se cuenta con baño exclusivo para la manipuladora
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	Presento filtración de Agua, las lamina de drywall están partida en el comedor y area de preparación.
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	Falta de proteccion
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El agua del drenaje se filtra al piso de la cocina.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	No se cuenta con laplata no esta funcionando y el lavadero.
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 letrero alusivos a las BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	53,33 %

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	colador esta en mal estado.
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	

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	falta extintor
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	falta 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	pero potable
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	falta caneca de residuos en cocina.
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

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 Etemit ( ) 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)	
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 ( ) N. **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 ( )	

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 Etemit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) 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 ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control a la infraestructura en la sede Santa Marta se obsava lo siguiente;

- Realizar limpieza al rededor de comedor escolar.
- No se cuenta con baño exclusivo paya la manipuladora.
- En el techo de comedor se presentan filtraciones en el area de almacenamiento, en la cocina el agua lluvia ingresa por la puata de comedor. El drywall del' comedor y la cocina presenta aberturas.
- Las lamparas falta de proteccion.
- El agua de area de lavado de elementos de aseo se filtra estas agua al piso de la cocina.
- El lavaplatos, ni el lavadero (Tanque de nivel) no esten funcionando por falta de mantenimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Neidy Yarid Mendivelso A.	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1115864511	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3147139514	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

2584

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

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 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	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )**	
SEDE	SANTA MARTA	**FECHA DE VISITA**	22-09-22			**RURAL (X)**	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA INICIO:**	8:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:05 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se debe realizar podas y limpiezas de los alrededores del comedor

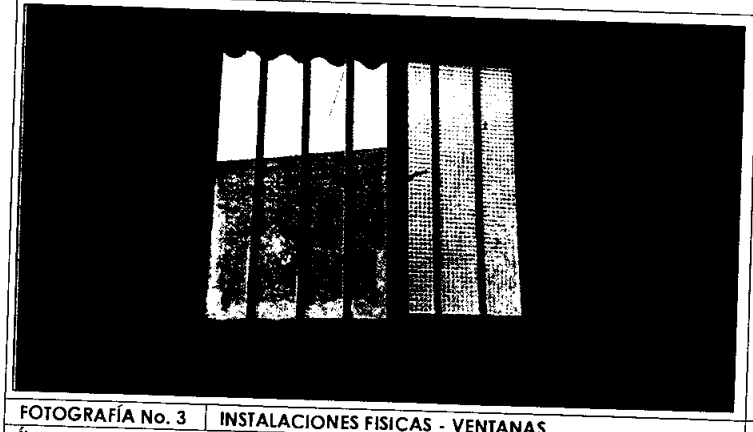


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se debe realizar podas y limpiezas de los alrededores del comedor



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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

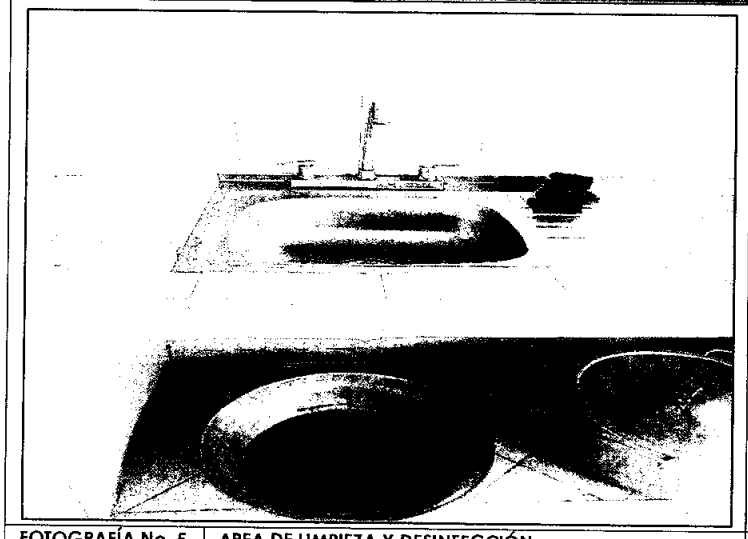
Ítem No 4: las techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongo y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénicas-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Presenta filtraciones de aguas lluvias, las láminas de dreywal están partidas en el comedor y área de preparación

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



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: No se cuenta con lavaplatos adecuados presentas filtración por el drenaje.

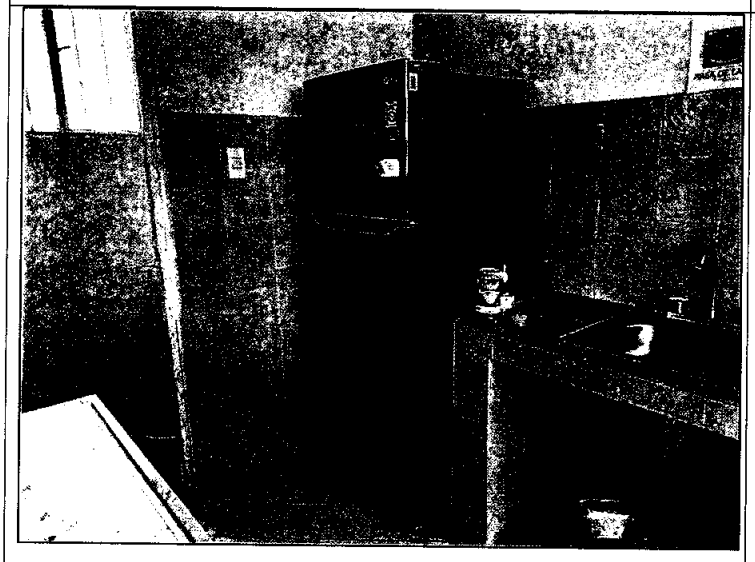


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

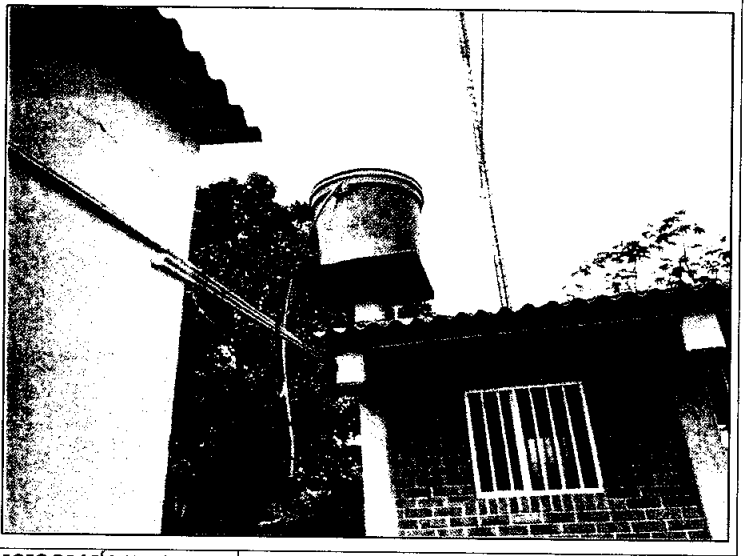
OBSERVACIONES:



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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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

2586

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 MATRICULADDS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	I.E. CRIEET.	**Ciudad/ Municipio**	Tauramena.	**Hora inicio:**	10:29am
Sede:	I.E. CRIEET.	**Fecha Visita:**	23/09/2022	**Hora terminación:**	01:30 Pm
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	18	**PORCENTAJE %**	69,23%	**CONCEPTO FINAL**	

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.	0	Cielo raza en área de Producción con grietas
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	Presencia de Humedad. en área de servido.
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	Aberturas bajo las Puertas con Aberturas 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 avisos Alusivos a BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	11	**PORCENTAJE %**	73,33 %

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.	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	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare · Alcaldía de Casanare	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	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	Existen Pero recarga no vigente
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay insumos.

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	Pozo Subterraneo. (Hierven).
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.	0	No hay recipientes.
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

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 (X) enterrada ( ) 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 Etemit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) cielo raso. **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) cielo raso **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) cielo raso PVC. **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 (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Realizar las respectivas actividades, para dar solución a los hallazgos encontrados, para ajustar el comedor a la normatividad sanitaria.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Adela Pacheco.	FIRMA: Cecilia Ortega.	FIRMA:
NOMBRE: Adela Pacheco	NOMBRE: Cecilia A. Ortega C.	NOMBRE:
CEDULA: 1006 558 324	CEDULA: 1.110.487.716.	CEDULA:
TELEFONO: 3208287968	TELEFONO: 3112662150.	TELEFONO:
CARGO: manipuladora.	CARGO: PROF. APOYO.	CARGO:

2589

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	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

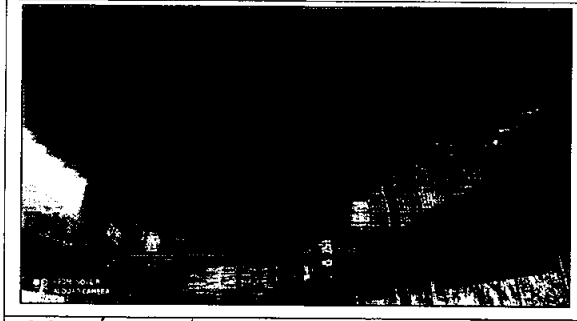
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. CRIEET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	I.E. CRIEET	**FECHA DE VISITA**	23- 09- 2022		**HORA INICIO:**	10:29 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1744 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:30 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**		



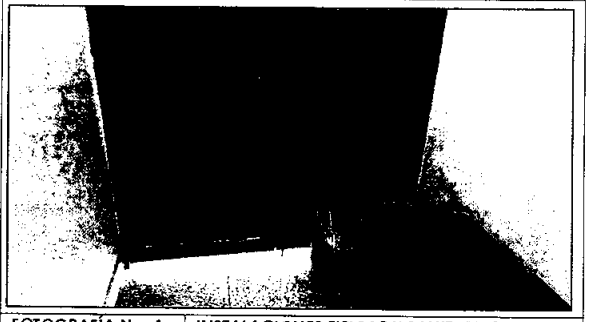
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 4. Las techos están diseñadas y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongas y mohas, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	**X**
OBSERVACIONES	Sobre techo en área de producción con grietas.



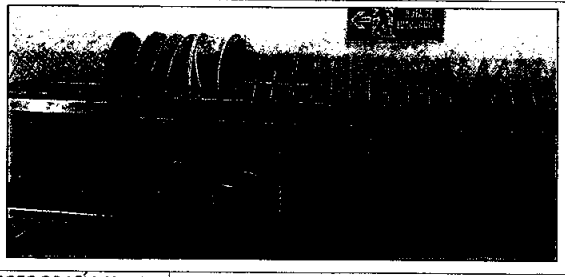
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FISICAS 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. Las vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Aberturas bajo la puerta sin barreras.



FOTOGRAFÍA No. 5	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16: Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricadas con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

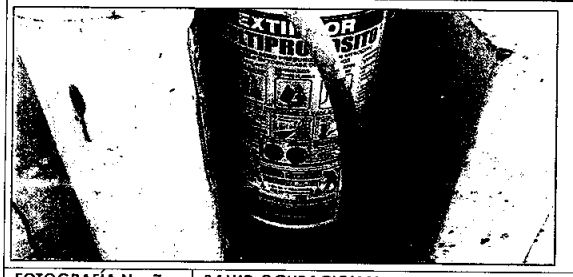


FOTOGRAFÍA No. 6	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

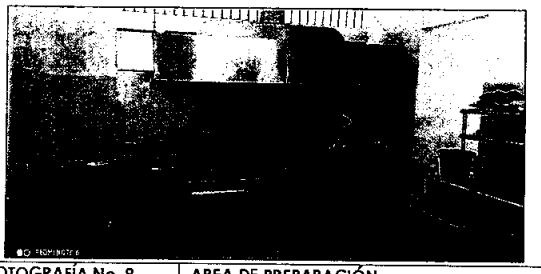
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	SALUD OCUPACIONAL		
Ítem No. 19. Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Cuentan con extintor pero no está vigente la fecha de recargo.		



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Ítem No. 25. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las canecas no cumplen con lo normatividad sanitaria sin bolsa y tapa.		



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No. 30. El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios:			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO		
Ítem No. 33. El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación:			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

2591

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:	I.E. CRIEET	**Ciudad/ Municipio**	Tauramena	**Hora inicio:**	8:15am
Sede:	Camilo Torres	**Fecha Visita:**	23/09/2022	**Hora terminación:**	9:50 am
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**	18	**PORCENTAJE %**	69,23%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

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.	0	Sanitarios compartido con la institución
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	Paredes no son de facil limpieza.
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	Lamparas no protegidas.
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	Existe Aberturas sin Protección bajo las Puertas y entre el Techo y Pared.
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	10	PORCENTAJE %	66.66 %

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.	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	

La educación es de todos Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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

2592

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	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 hay
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No Cuentan con insomos

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	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 séptico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICION 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 hay canecas o recipientes adecuados.
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

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 ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) N.A. **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Pared en ladrillo con espacios en cemento.
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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Pared en ladrillo con brechas en cemento.
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 ( ) 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 ( )	

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 (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla (X) vidrio ( )	Pared en ladrillo con cemento.
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 (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Realizar las actividades pertinentes para subsanar los hallazgos encontrados, Son los que cuentan con calificación de cero.

FIRMA: Angie Yurany Romero	FIRMA: Eddies Ortega	FIRMA:
NOMBRE: Angie Romero	NOMBRE: Eddies A. Ortega	NOMBRE:
CEDULA: 1118166662	CEDULA: 1.110.487.716.	CEDULA:
TELEFONO: 3723443560	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: PROF. APOYO.	CARGO:

La educación es de todos · Mineducación · Alin tos Aprender · Casanare · Casanare	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

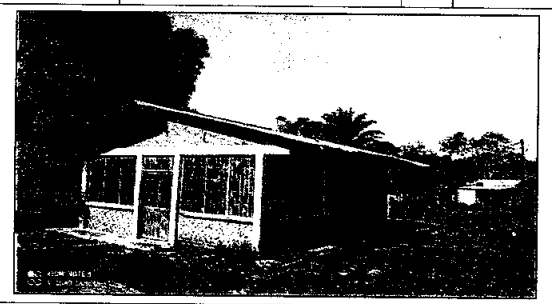
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

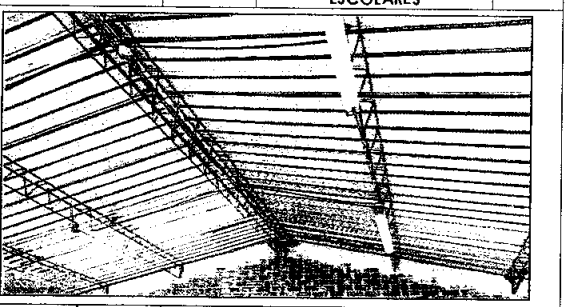
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

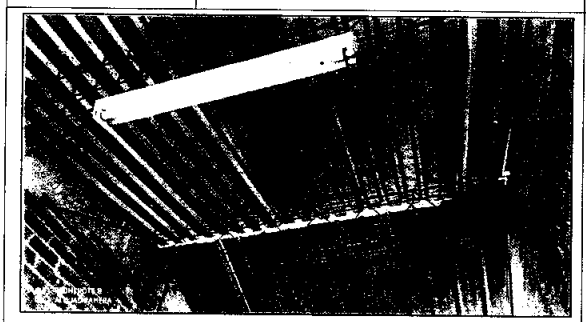
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. CRIEET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAMILO TORRES	**FECHA DE VISITA**	23- 09- 2022		**HORA INICIO:**	08:15 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1744 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:50 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**		



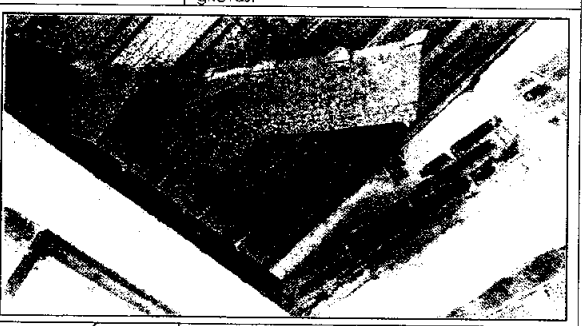
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



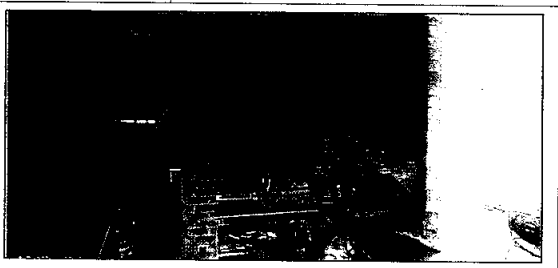
FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidas de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpias y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Sobre techo en área de producción con grietas.



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalacianes eléctricas expuestas.	
CUMPLE x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen can el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrias de las ventanas ubicados en áreas de procesa cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Barrera entre techo y pared esta desajustada.



FOTOGRAFÍA No. 5	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16: Los utensilias tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrasión de fácil limpieza y desinfección.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

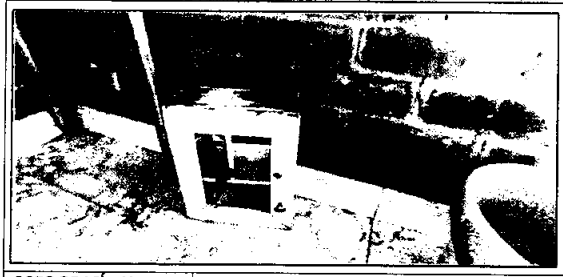


FOTOGRAFÍA No. 6	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipa y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecha.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

La educación es de todos · Alimentación Escolar Alimentos para Aprender Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	SALUD OCUPACIONAL

Ítem No. 19. Existe botiquín de primeros auxilias que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Na cuenta can insumas vigentes y se observa oxidado.		



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No. 25. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de las residuos sólidos.

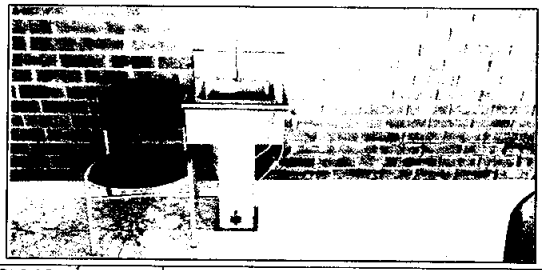
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las conecas no cumplen can la normatividad sanitaria sin bolsa y tapa.		



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No. 31. El área de preparación del comedor escolar cuenta can las siguientes equipos y utensilias:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO

Ítem No. 33. El área de cansumo del comedar escolar cuenta con la siguiente datación:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2596 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:	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	Ciudad/ Municipio	PAZ DE ARIPORO	Hora inicio:	7:45am
Sede:	EL MUCHE	Fecha Visita:	26/09/2022	Hora terminación:	9:00am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	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	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.	1	Señalizar área.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No hay bombillo en el área de preparación y los del área de consumo no funcionan.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El drenaje del lavaplatos no está en funcionamiento.
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	12	PORCENTAJE %	80%

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.	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	2045

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare

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

2597

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 existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquin 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	Acueducto de agua.
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 EO	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con suficientes recipientes para la recolección de Residuos.
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

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 (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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare

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

2598

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 Etemit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 (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 (X) 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 Etemit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) 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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede el Morro se dejan las siguientes observaciones: Cumplir con los requisitos mencionados anteriormente y así hacer efectivo los requerimientos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Carmen Ramirez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carmen Ramirez	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 47425197	CEDULA: 1053814984	CEDULA:
TELEFONO: 3105558761	TELEFONO: 3126321850	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2047

2599

La educación es de todos	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

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 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	TÈCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL MUESE	**FECHA DE VISITA**	26-09-22	**HORA INICIO:**	7:45 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM		
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**		

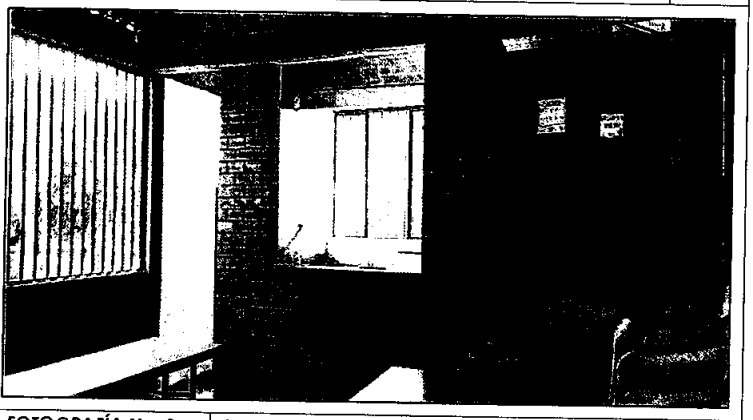


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicada en un lugar alejada 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 almacenamienta, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

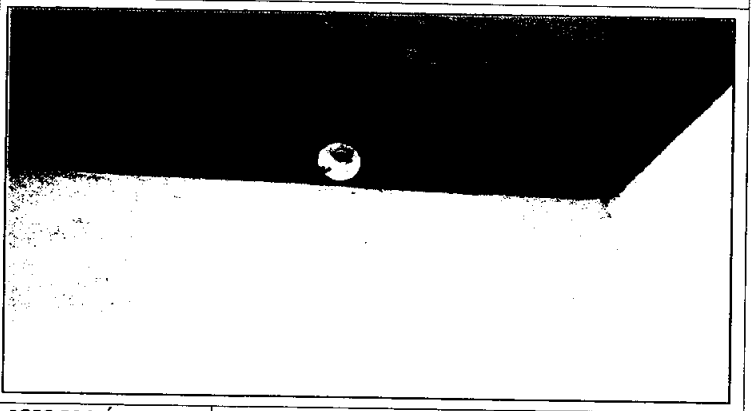


FOTOGRAFÍA No. 3 | **TECHOS AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No.4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohas, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condicianes higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **LAMPARAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y na se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:
No hay bombillo en el área de preparación y los del área de consumo no funcionan.

La educación es de todos	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. 5	SIFONES Y DRENAJES

Ítem No 11: Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcianando y limpios.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El drenaje del lavaplatos no funciana.



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

Ítem No 15: 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 vidrias de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con pratección para evitar cantaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 26: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

La educación es de todos | Mineducación | Alimentos para Aprender | Casanare | Casanare

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

2601

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:	Técnico Empresarial del Norte de Casanare	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	11:55am
Sede:	Técnico Empresarial del Norte de Casanare	Fecha Visita:	26/09/2022	Hora terminación:	1:20pm
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	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.	0	el comedor escolar no cuenta con servicio sanitario para el personal.
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.	0	Bombillo del área de preparación no esta protegido.
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	No hay puerta en el área de preparación y las ventanas del área de consumo no tienen malla.
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	11	PORCENTAJE %	73,3%

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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 acciòn correctiva o acciòn 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 acciòn correctiva o acciòn 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	Pozo profundo y de donde sale el agua.
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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Faltan canecas para cubrir el área de almacenamiento temporal.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	Falta señalizar área.

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 ( ) 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 (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) 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 (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) **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 ( )	Teniendo en cuenta la cantidad de niños y niñas que consumen alimentos y materia prima suministrada se hace necesario otro equipo de conservación (congelador).

La Educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2603 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 (X) Baldosa ( ) **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 (X) domestica ( ) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) **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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Dar cumplimiento a los requerimientos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Maria del Carmen Achagua	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maria del Carmen Achagua	NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 23791537.	CEDULA: 1057534984	CEDULA:
TELEFONO: 3103071996.	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2052

2604

La educación es de todos	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

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 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	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**FECHA DE VISITA**	26-09-22	**HORA INICIO:**	11:55 AM		
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**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

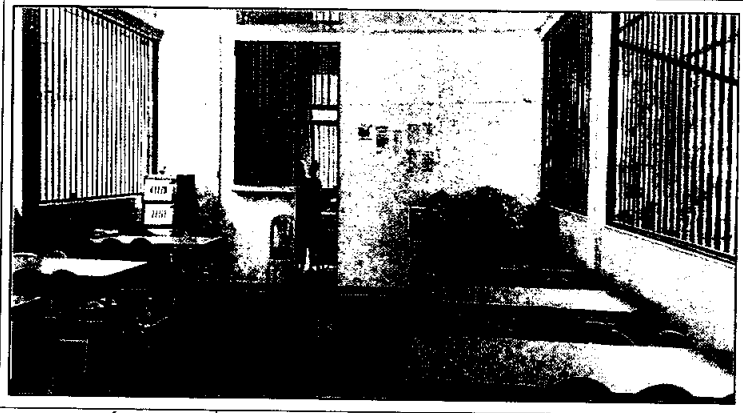


FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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:

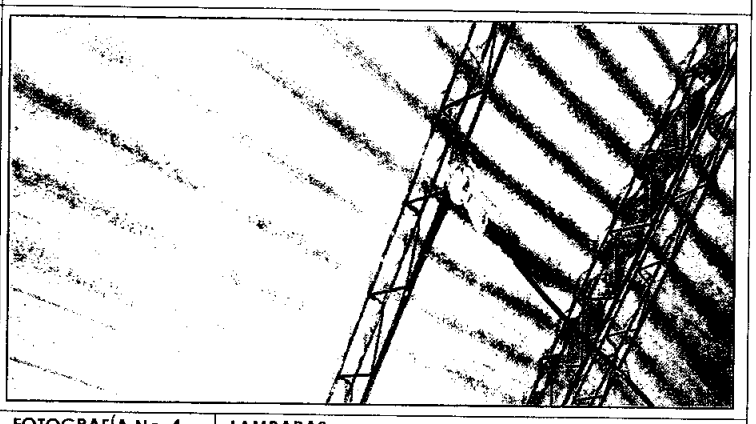


FOTOGRAFÍA No. 3 **TECHOS AREA DE PREPARACIÓN**

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. 4 **LAMPARAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El bombillo del área de preparación no está protegido.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

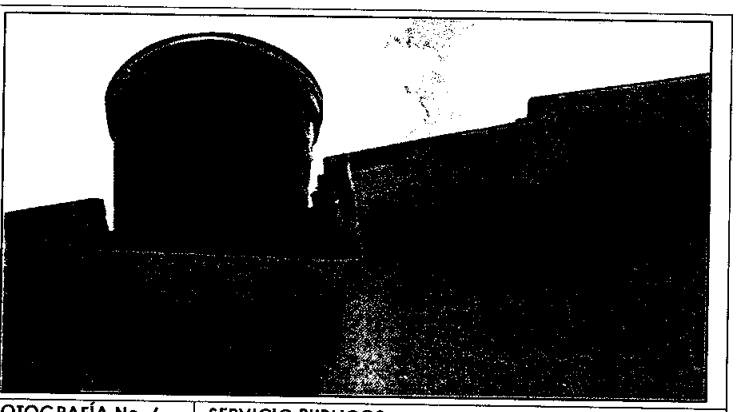


FOTOGRAFÍA No. 5	VENTANAS Y ABERTURAS

Ítem No 15: 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: No se observa puerta en el área de preparación.

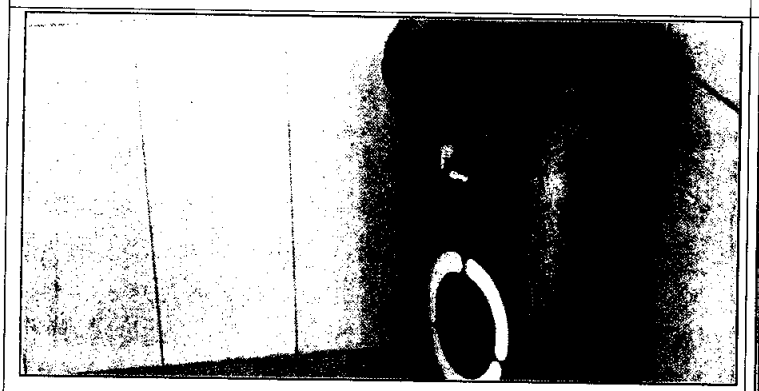


FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIO PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

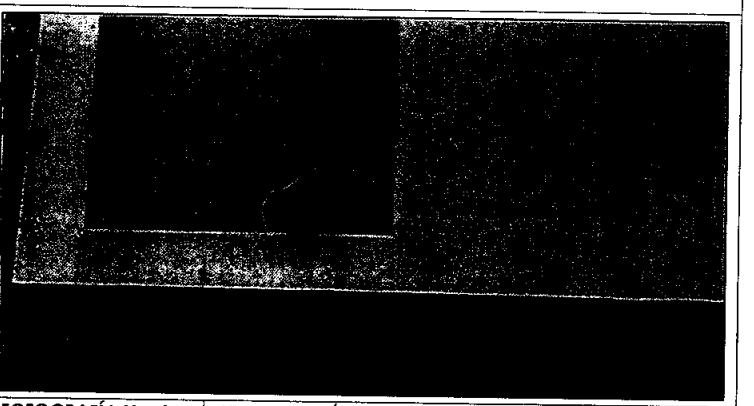


FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Faltan canecas para ubicar en el área de almacenamiento temporal.



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 26: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Falta señalizar área.

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare

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

2606

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 INSTITUCIDNES EDUCATIVAS DFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Tecnico Empresarial del Norte de Casanare	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	10:00am
Sede:	San Jesús de Boringue	**Fecha Visita:**	26/09/2022	**Hora terminación:**	11:05am
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**	17	**PORCENTAJE %**	65.38%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

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	El servicio sanitario no pertenece al comedor escolar.
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.	0	No existe tanques ni recipientes de almacenamiento de agua.
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 deposito de los Residuos.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Falta bombillo en el área de preparación.
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 no tienen malla y la del área de consumo esta protegida por tablas de madera.
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	11	PORCENTAJE %	73.33%

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.	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	
10	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	1055

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare

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

2607

edelmira sierra Asesorías & Construcciones

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 existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquin 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	Pozo profundo y se hierve el agua.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No cuenta con tanque de almacenamiento de agua.
24	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Pozo septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50%.

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	No cuenta con área para almacenamiento temporal de residuos.

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 EO	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 (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 ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	Existe un neutre en el área de consumo que tiene la tapa oxidada. y el recipiente donde se guarda el mercado esta roto.

8056.

La educación es de todos — Alimentos para Aprender — Casanare — Gobernación de Casanare

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

2608

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 (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 (X) domestica (X) es a: gas (X) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	La licuadora no funciona.

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 ( ) 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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Dar cumplimiento a los requerimientos que exigele normatividad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: KAREN CUBIDES	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: KAREN ANDREA C.	NOMBRE: Nikd Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1175862284	CEDULA: 1052574984	CEDULA:
TELEFONO: 3223720436	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: ECONOMA	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

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

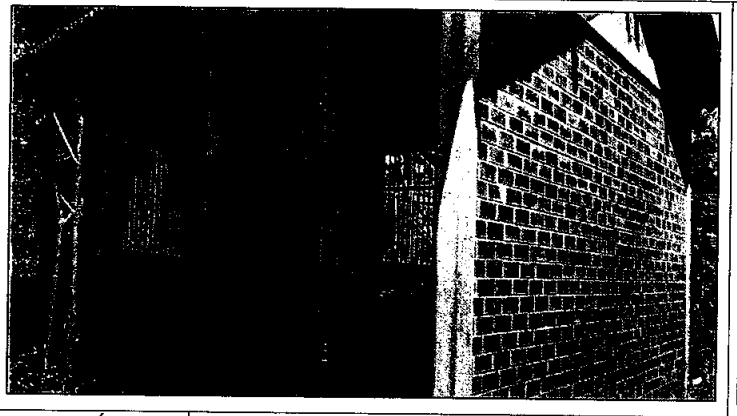
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	TÉCNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JESÚS DE BORIQUE	**FECHA DE VISITA**	26-09-22	**HORA INICIO:**	10:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:05 AM		
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**		

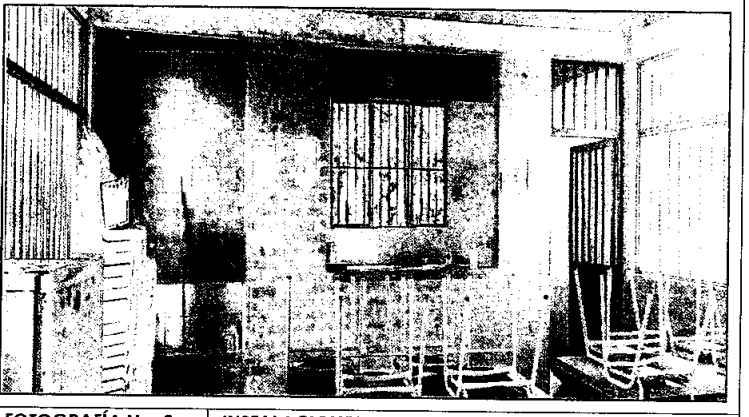


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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:

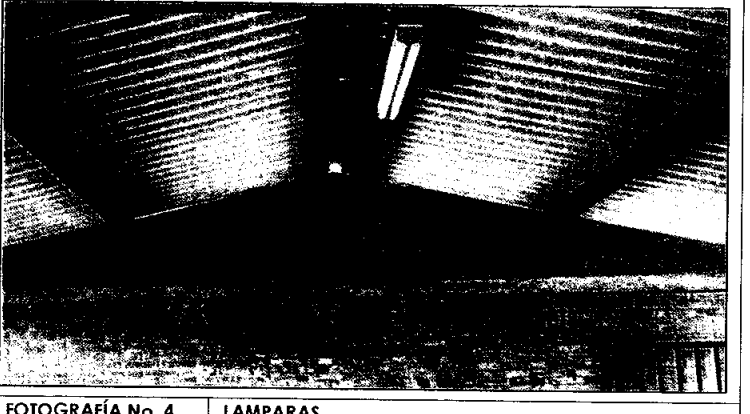


FOTOGRAFÍA No. 3 | **TECHOS AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No.4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hangos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **LAMPARAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcianando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: No hay bombillo en el área de preparación.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

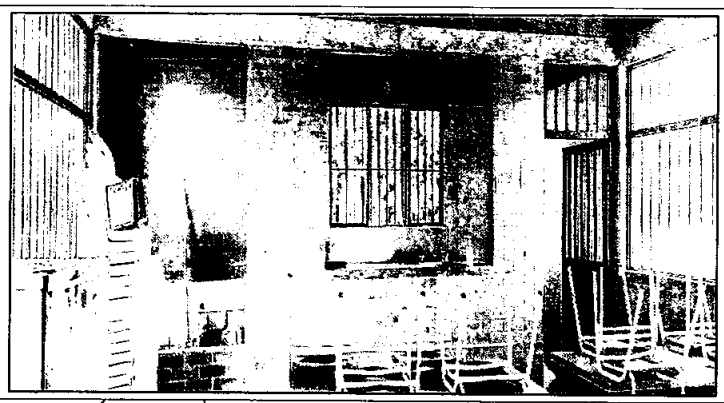


FOTOGRAFÍA No. 5 | **SIFONES Y DRENAJES**

Ítem No 11: Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El drenaje del lavaplatos no funciona.

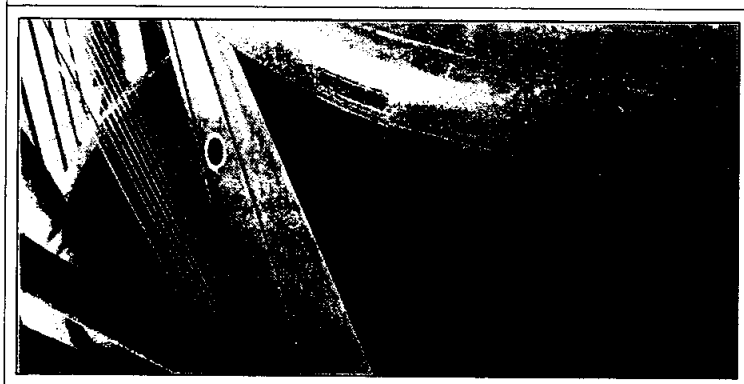


FOTOGRAFÍA No. 6 | **VENTANAS Y ABERTURAS**

Ítem No 15: 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: Las ventanas del área de preparación no tiene malla y la del área de consumo está protegida por tablas de madera.

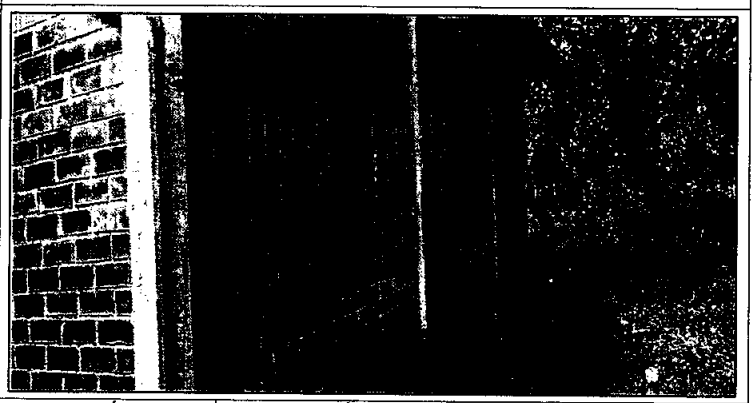


FOTOGRAFÍA No. 7 | **SERVICIO PUBLICOS**

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El tanque pertenecen al servicio. para el almacenamiento de agua, es usado para guardar implementos que no pertenecen al comedor.



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No 26: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con área de almacenamiento temporal.

La educación es de todos | Alimentos para Aprender Casanare | Casanare

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

2611

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:	Arturo Sabater Mejía	Ciudad/ Municipio	Tamara	Hora inicio:	10:45am
Sede:	Arturo Sabater Mejía	Fecha Visita:	28/09/2022	Hora terminación:	1:00pm
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 (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	65.38%	CONCEPTO FINAL	Deficiente.

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	El servicio sanitario pertenece a la Sede.
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	Se observan grietas en área de almacenamiento en pisos y paredes.
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 oxido en el techo del área de preparación y presencia de moho en el techo del área de almacenamiento
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	Se observan grietas en la pared del área de almacenamiento
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	La lampara del área de preparación no funciona.
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	Se observa vidrio roto de la puerta de ingreso al área de preparación.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observan grietas en el piso del área de almacenamiento.
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	8	PORCENTAJE %	53,33%

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.	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	2060

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

III. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		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	El comedor escolar cuenta con extintor pero no esta recargado.
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

ITEM		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	Acueducto del pueblo.
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

ITEM		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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VI. PARAMETROS DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

ITEM		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 (X) Teja Etemit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes**: Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) 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 (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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

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 (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **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 (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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) 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 (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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita tecnica realizada a la sede Arturo Salazar Mejia-B6. Se dejan las siguientes observaciones:
- Cambiar el vidrio roto de la puerta de ingreso al área de preparación.
- La ventana y puerta y mese del área de preperación estan construidas en material no higiénico sanitario.
- Se observe oxido en el techo del área de preparación.
- Grifos del área de lavado no funcionan.
- Lampara del area de preparación no funciona.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Carolina Chavita	FIRMA: Nelly	FIRMA:
NOMBRE: Carolina Chavita	NOMBRE: Nelly Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1119666586	CEDULA: 1057574984	CEDULA:
TELEFONO: 3212674414	TELEFONO: 311 263 21 50	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof Apoyo	CARGO:

2007

2614

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

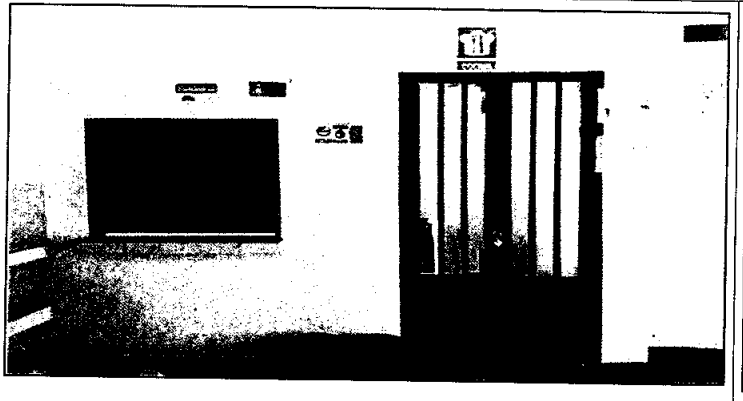
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	ARTURO SALAZAR MEJÍA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ARTURO SALAZAR MEJÍA	**FECHA DE VISITA**	28-09-22	**HORA INICIO:**	10:45 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**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

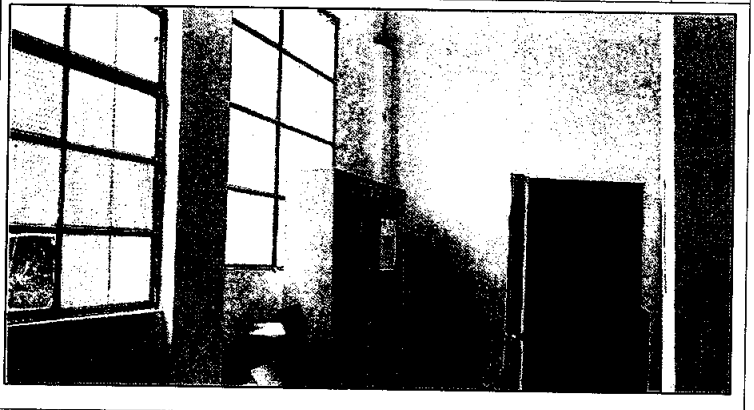


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observan grietas en las paredes y pisos del área de almacenamiento.

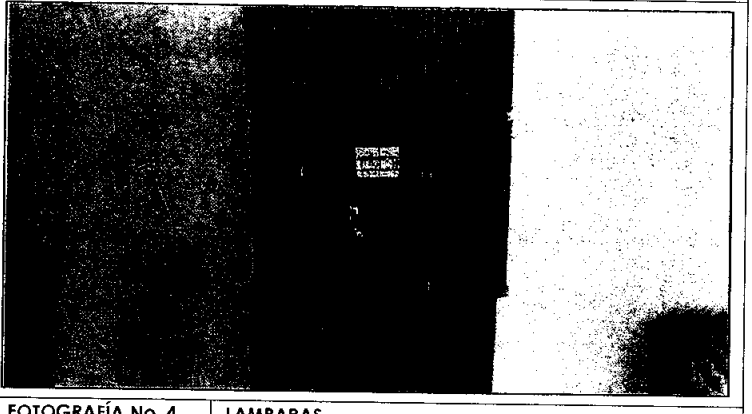


FOTOGRAFÍA No. 3 | **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

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		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa oxido en el techo del área de preparación y presencia de moho en área de almacenamiento.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **LAMPARAS**

Ítem No 6: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

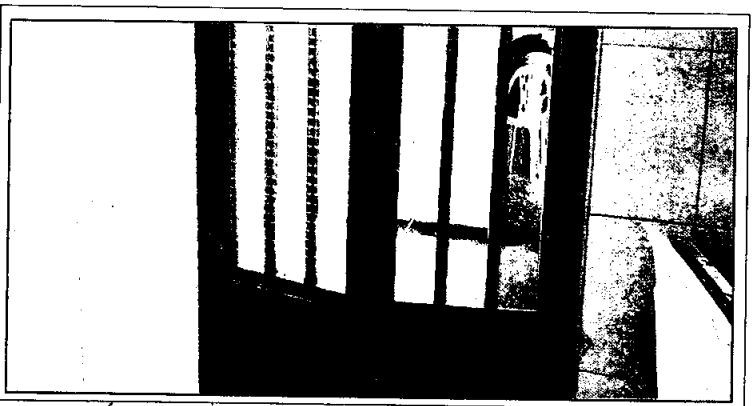
CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observan grietas en las paredes del área de almacenamiento.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



FOTOGRAFÍA No. 5	LAMPARAS O ILUMINACIÓN		
Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionanda y na se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Lámpara del área de preparación no funciona y bombillos sin protección.			



FOTOGRAFÍA No. 6	VENTANAS Y ABERTURAS		
Ítem No 13: Las ventanas y aberturas que se camuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecta de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de praceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Se observa vidrio roto de la puerta de ingresa al área de preparación.			



FOTOGRAFÍA No. 7	PISOS AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condicianes higiénico-sanitarias.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Se observan grietas en el piso del área de almacenamienta.			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PÚBLICOS		
Ítem No 26: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Falta señalizar área.			

La educación es de todos · Alimentación Escolar · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2616 ambiental sierra · 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:	Institución Educativa 2020 Petrolero	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	11:02 am.
Sede:	El Palito	Fecha Visita:	28 September 2022	Hora terminación:	12:00 pm.
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	Deficiente

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.	0	USAN LOS DE LA INSTITUCIÓN NO FUNCIONA EL TANQUE.
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	TECHO PERMITE INGRESO DE AGUA LLUVIAS.
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	TECHO PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE UNA TEJA.
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	SIN 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 EN COMEDOR. Y BAJO LAS PUERTAS SIN BARRERAS.
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 AVISOS A LAS BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	60 %

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	CUCHILLO EN MANGO DE MADERA.
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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Sabana Sierra Suministros & Consultorías	2617 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 %

III. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	NO CUENTAN.
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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	POZO PROFUNDO HIERVEN EL AGUA.
23	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
24	PS RI EO	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SÉPTICO.

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO HAY RECIPIENTES.
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

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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Etemit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI EO	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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos — Alimentos para Aprender — Casanare — Gobernación de Casanare

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

2618

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 (X) Baldosa ( ) **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 (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) 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 (X) 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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) 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: Baldosa. **Sillas:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: Baldosa. **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita en la Sede. El Palito donde se observo los siguientes.

Dan Cumplimiento a los requerimientos encontrados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Patricia Peret	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Patricia Peret	NOMBRE: Yury Alexandra Rueda Orafamo	NOMBRE:
CEDULA: 1116662663	CEDULA: 1.006.440.116.	CEDULA:
TELEFONO: 3142781209	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:

2679

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

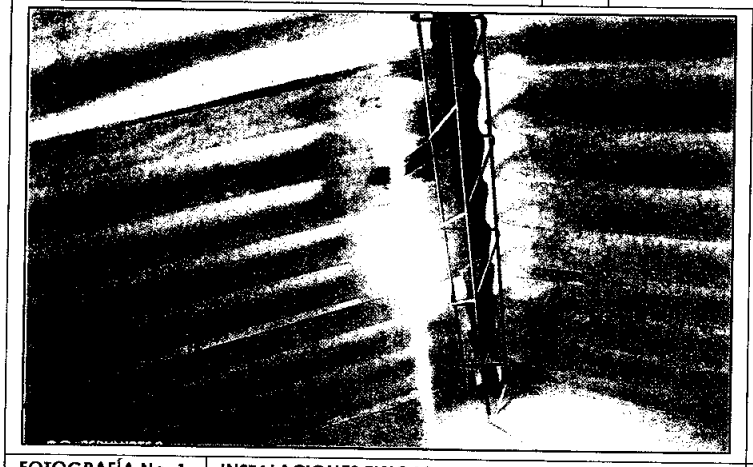
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	POZO PETROLERO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PALITO	**FECHA DE VISITA**	28/09/2022	**HORA INICIO:**	11:02AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:00 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**		

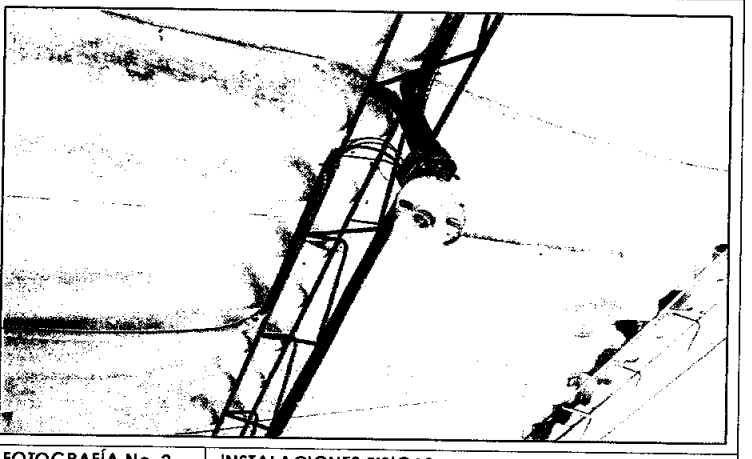


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

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		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES:

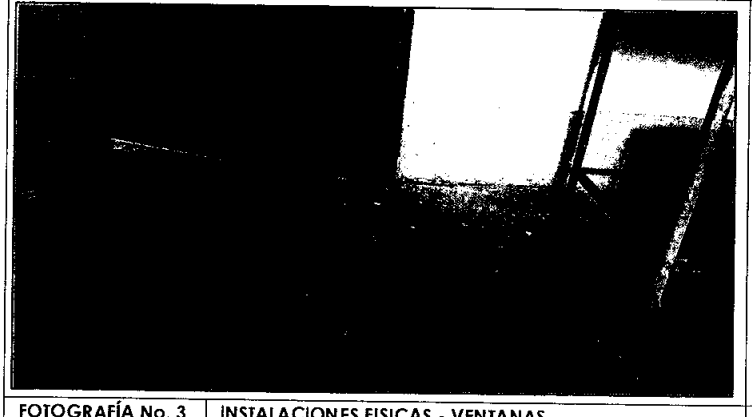


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10. Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES:

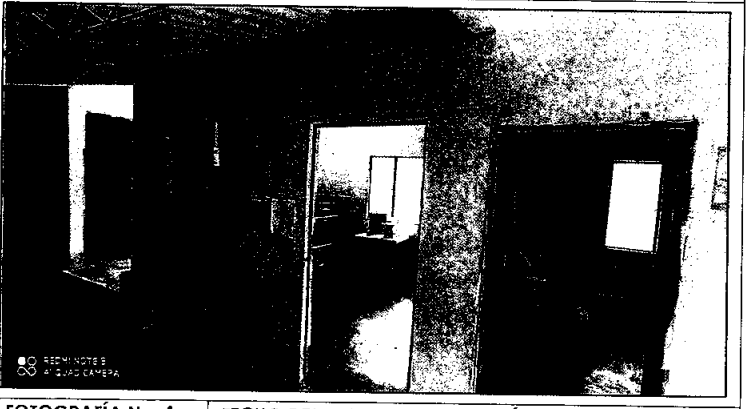


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

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: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.

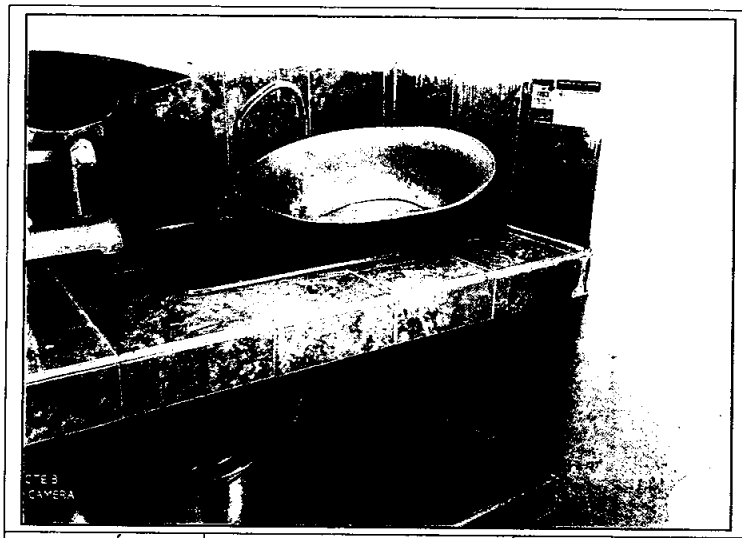


FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 6: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES:



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:

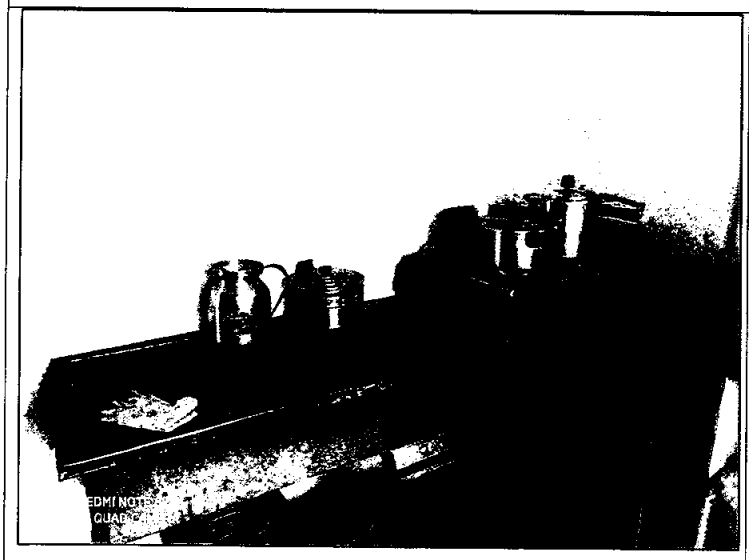


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

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 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	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

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	

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

2621

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:	Victor Gomez Corredor	**Ciudad/ Municipio**	Tamara	**Hora inicio:**	6:25am
Sede:	Victor Gomez Corredor	**Fecha Visita:**	28/09/2022	**Hora terminación:**	8:30am
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 %**	76.92%.	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable.

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	0	las instalaciones del comedor cuentan con servicio sanitario pero no funcionan.
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.	0	la lampara del area de preparación no funciona igualmente el bombillo del area de proveer.
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 la BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	**PUNTAJE OBTENIDO**	12	**PORCENTAJE %**	80%.

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2622 · adelmira sierra · 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 existen extintores.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No existe botiquín

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	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	

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	Faltan recipientes para la recolección de residuos.
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

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 ( ) 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 ( ) insuficiente (X) **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 (X) no ( ) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	dos equipos de conservación no son suficientes para el almacenamiento de la materia prima (frover).

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 Etemit ( ) 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)	
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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 Etemit (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 (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 ( )	

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede Victor Gomez Corredor se dejan las siguientes observaciones:
- Se cuenta con servicio sanitario pero no funciona.
- Lampara y bombillo del área de preparación y frover no funcionan.
- No existen extintores, ni botiquin.
- Falta conece para recolección de residuos dentro del comedor.
- Existe una nevera y licuadora industrial sin funcionamiento por falta de mantenimiento.
- Se debe realizar mantenimiento a los equipos mencionados anteriormente y/o retirar de las instalaciones del comedor un equipo (congelador) que no se esta usando.

FIRMA: Luz Mery Maldonado	FIRMA: Nelly	FIRMA:
NOMBRE: Luz Mery Maldonado	NOMBRE: Nelly Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 23937372	CEDULA: 1057574984	CEDULA:
TELEFONO: 3703682895	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO:	CARGO:

2018

2624

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

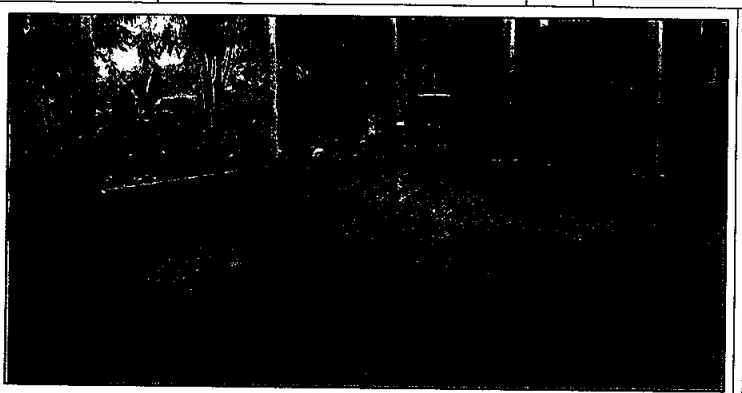
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**FECHA DE VISITA**	28-09-22		**HORA INICIO:**	6:25 AM	
OPERADOR	**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	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

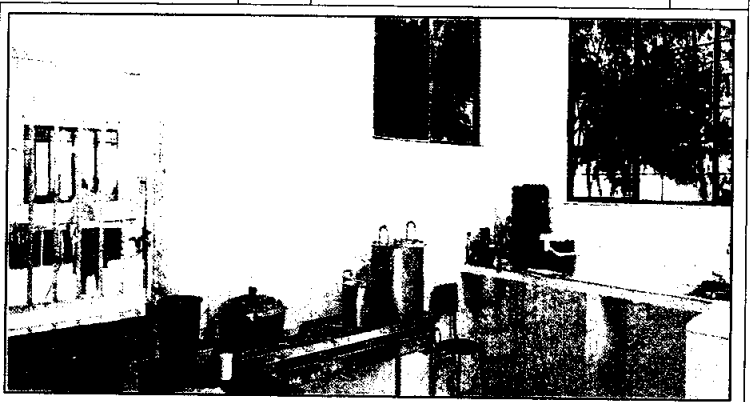


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

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:

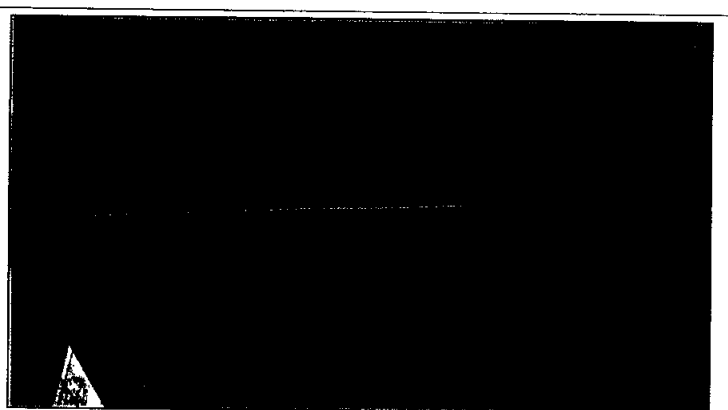


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

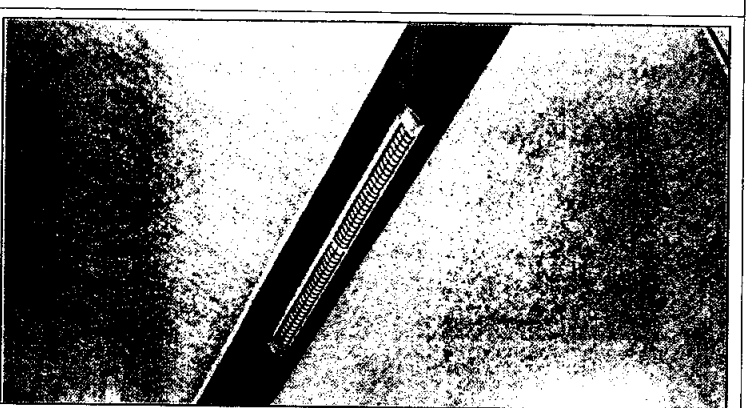


FOTOGRAFÍA No. 3 | **TECHO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No.4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, candensación, formación de hongas y mahos, se encuentran limpias y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



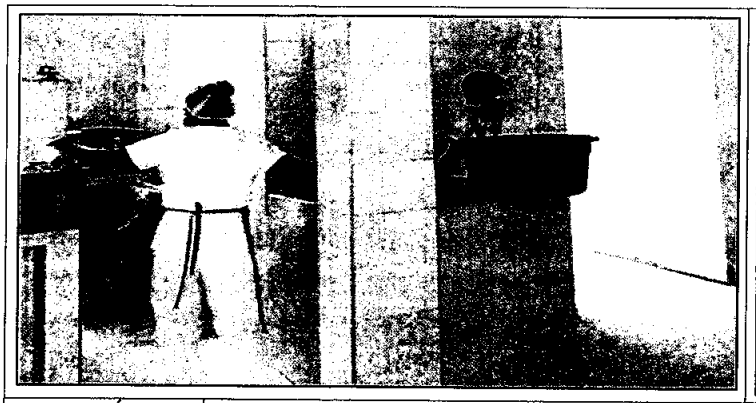
FOTOGRAFÍA No. 4 | **LAMPARAS**

Ítem No 10: Las lámparas o iluminación se encuentran prategidas y funcianando y na se evidencian instalacianes eléctricas expuestas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: La lámpara del área de preparación no funciana y así mismo el bambilla del área del fruver.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

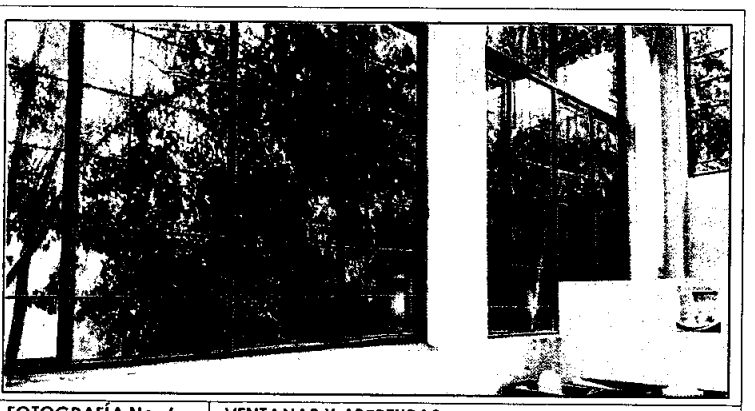


FOTOGRAFÍA No. 5

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de las utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

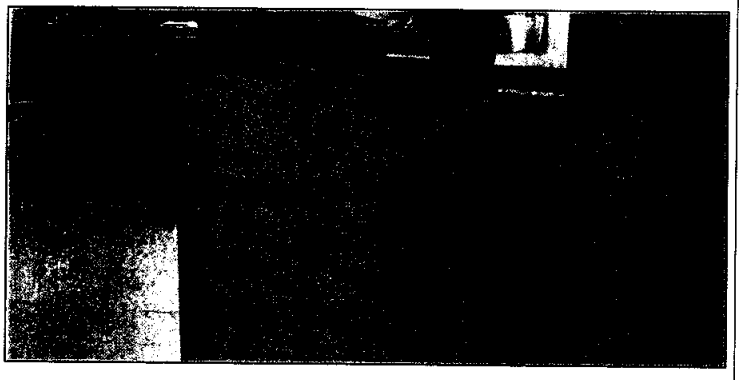


FOTOGRAFÍA No. 6 **VENTANAS Y ABERTURAS**

Ítem No 15: Las ventanas y aberturas que se comuniquen can 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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

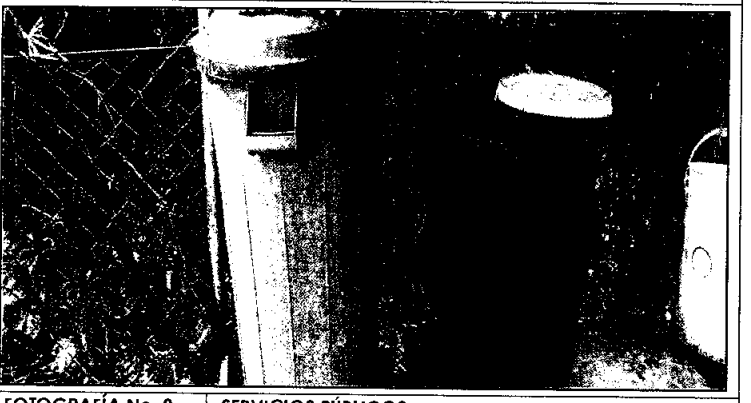


FOTOGRAFÍA No. 7 **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No 26: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Falta señalizar área y recipientes para colocar en el área de preparación.

2626

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:	León de Greiff	**Ciudad/ Municipio**	Aguazul	**Hora inicio:**	11:00 Am
Sede:	Principal	**Fecha Visita:**	28 Sep 2022	**Hora terminación:**	2:00 Pm
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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		CONCEPTO FINAL	

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.	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.	0	Las lamparas en la cocina no cuenta con protección.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Los drenaje de los lavaplatos presentan 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.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80%

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.	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	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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 se cuenta con extinter
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se cuenta con botiquin.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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	Acueducto Veredal.
23	PS RI EO	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	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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	faltan canecas en la cocina para los residuos.
26	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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 ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) NA **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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	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 (X) 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 ( ) vidrio (X)	
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 ( ) leña o madera ( ) **Licuadora:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **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 (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la Sede Principal del Leon de Gr. Se obsevo lo siguiente;

- No se cuenta con tanque de almacenamiento.
- Las Campana de la cocina no cuenta con Proteccion.
- En la cocina del area de lavaplato los drenaje presentan fugas.
- falta Caneca en la cocina para residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: RUTH MERY INOCENCIO	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: RUTH MERY INOCENCIO	NOMBRE: José Montañez G.	NOMBRE:
CEDULA: 1116010893	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3124805753.	TELEFONO: 3126321150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora. Al.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

2629

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

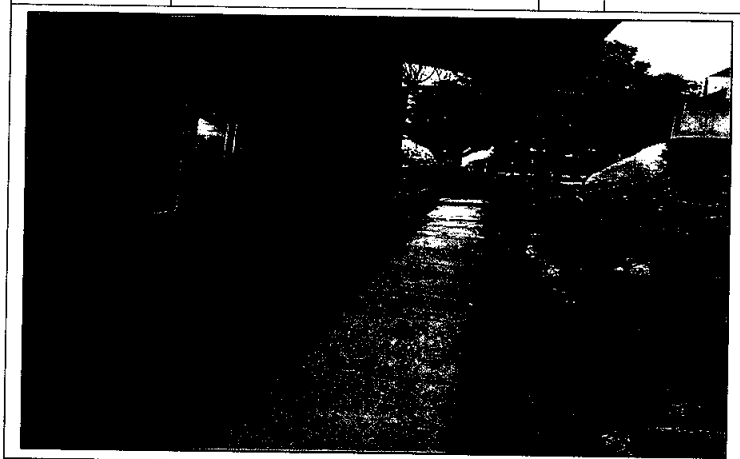
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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 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	LEON DE GRIFF	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	28-09-22	**HORA INICIO:**	11:00 AM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	2:00 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**

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:

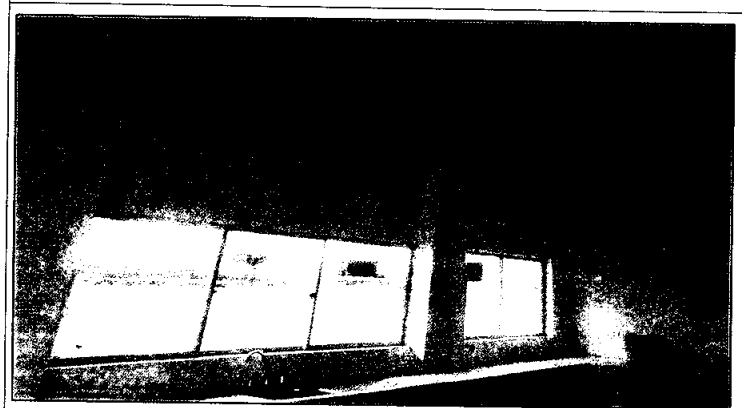


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 3: La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinsectación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

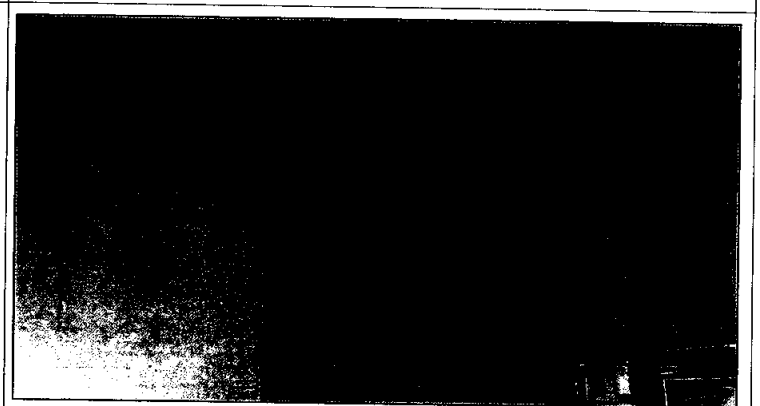


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

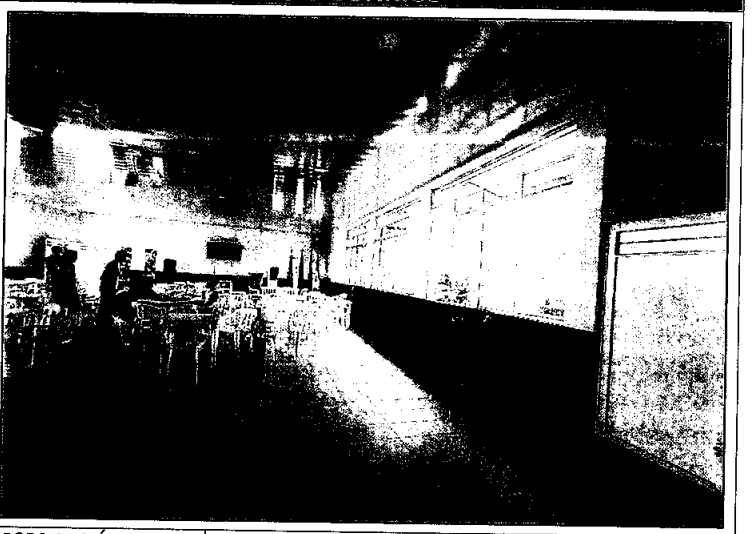


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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: No se cuenta con lavaplatos adecuados presentas filtración por el drenaje.

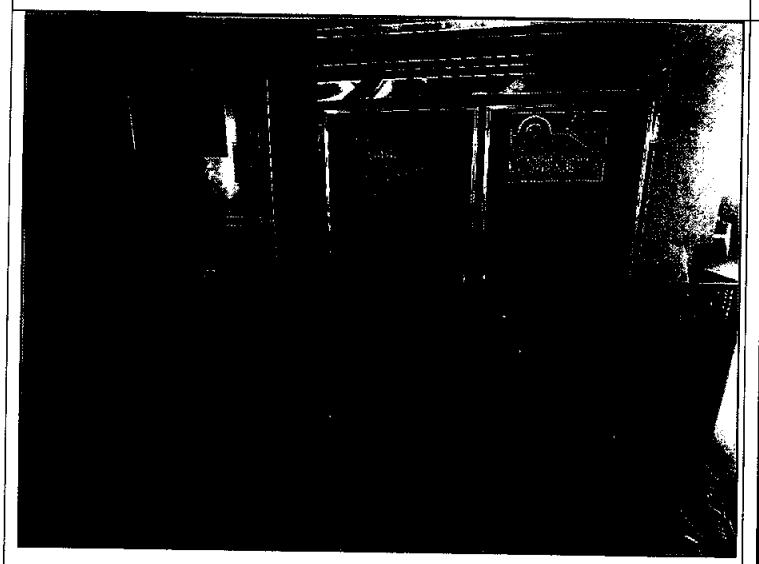


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

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 PUBLICOS

Ítem No 23: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No se cuenta con tanque de almacenamiento para el aguo potable

La educación es de todos | Alimentos para Aprender | Casanare | Gobernación de Casanare

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:	I.E. DEL LLANO	Ciudad/ Municipio	TAURAMENA.	Hora inicio:	8:30Am.
Sede:	LA ESPERANZA	Fecha Visita:	29/09/2022.	Hora terminación:	10:25 Am
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	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	HACE USO LOS DE LA INSTITUCIÓN
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 SIN BARRERAS DE 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.	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.	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.	0	LICUADORA, NEVERA Y CONGELADOR NECESITAN MANTENIMIENTO.

2680

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	2632 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	CARGA VENCIDA.
20	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	EXISTE PERO ELEMENTOS VENCIDOS

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	ACUEDUCTO VEREDAL HIERVE EL AGUA.
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 SÉPTICO.

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO HAY SUFICIENTES.
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

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 ( ) CIELO RAZO PVC. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero inoxidable (X) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	VENTANA EN PUERTA SIN PROTECCIÓN
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 ( ) insuficiente ( ) **Congelador:** tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) 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 ( )	LA NEVERA Y EL CONGELADOR. PRESENTAN DAÑO FALTA DE MANTENIMIENTO. ALACENA ONDADA EN LAS SUPERFICIES.

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 ( ) CIELO RAZO PVC. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa (X) **Mesones**: Baidosa (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 (X) 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 (X) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) no ( )	CUENTAN CON UNA LICUADORA INDUSTRIAL PERO DAÑADA.

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 ( ) Mineral **Techo:** Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) CIELO RAZO PVC. **Paredes:** Cemento ( ) Baldosa ( ) LADRILLO **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si ( ) no (X) protegidas con: malla ( ) vidrio ( )	VENTANAS SIN PROTECCIÓN.
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 ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

DAR SOLUCIÓN A LAS INCONFORMIDADES. LAS CUALES SON LAS QUE CUENTAN CON CALIFICACIÓN DE CERO.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Yolanda Beltran	FIRMA: EUCLIDES ORTEGA.	FIRMA:
NOMBRE: Yolanda	NOMBRE: Euclides. A. Ortega.	NOMBRE:
CEDULA: 23415586	CEDULA: 1110.497716	CEDULA:
TELEFONO: 3103255605	TELEFONO: 3112632150.	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: PROF. APOYO.	CARGO:

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	FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

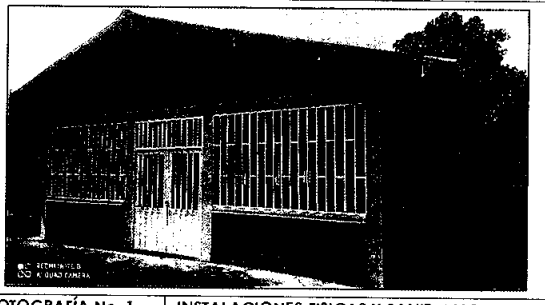
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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	I.E. DEL LLANO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ESPERANZA	**FECHA DE VISITA**	29- 09- 2022		**HORA INICIO:**	08:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:25 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**		



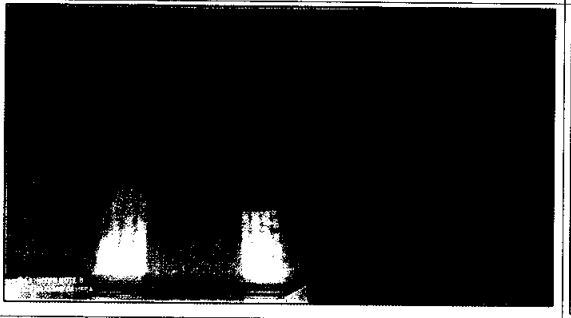
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedar escalar está ubicada en un lugar alejada de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



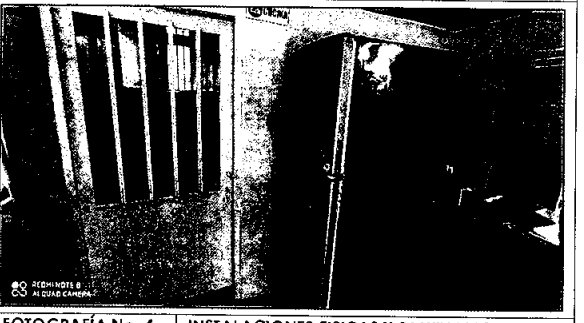
FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidas de manera que se evita acumulación de suciedad, candensación, farmación de hongas y mohas, se encuentran limpias y se realiza mantenimiento para garantizar candicianes higiénico-sanitarias.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10: Las lámparas a iluminación se encuentran protegidas y funcionando y na se evidencian instalacianes eléctricas expuestas.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



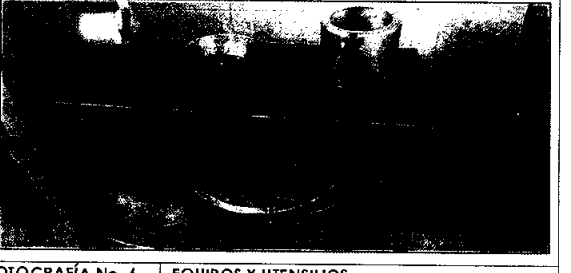
FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se camuniquen con el ambiente exteriar, están provistas con maila anti insecta de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso cuentan can protección para evitar cantaminación en caso de ruptura.	

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Ventanas sin pratección.		



FOTOGRAFÍA No. 5	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 16: Los utensilios tales camo tablas, cucharas, allas y demás menaje están fabricadas can materiales sanitarios, resistentes a la corrasión de fácil limpieza y desinfección.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



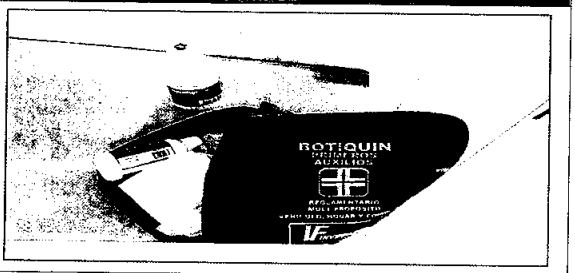
FOTOGRAFÍA No. 6	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
Ítem No. 18. El equipa y menaje con que cuenta el comedor escalar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecha.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

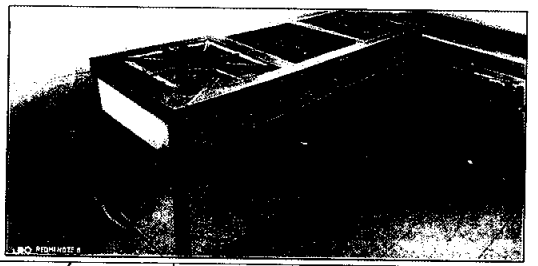
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	SALUD OCUPACIONAL
Ítem No. 19. Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Cuentan con extintor pero no está vigente la fecha de recarga.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
Ítem No. 20. Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES	Insumos vencidos.



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No. 30. El área de preparación del comedor escolar cuenta con los siguientes equipos y utensilios:	
CUMPLE X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO
Ítem No. 33. El área de consumo del comedor escolar cuenta con la siguiente dotación:	
CUMPLE X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

2636

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:	Antonio Nariño	Ciudad/ Municipio	Pore	Hora inicio:	7:37 am
Sede:	Brisas del Pauto	Fecha Visita:	29/09/2022	Hora terminación:	8:15 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	22	PORCENTAJE %	84,61	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	compartido con los estudiantes
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.	0	No tienen bombillos.
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 tiene letreros alusivos a 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 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	
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	

2637

La educación es de todos	Alimentos para Aprender	Casanare

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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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 (X) enterrada ( ) 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 (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
29	PS RI EO	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 ( )	

Folio 6

Alimentos para Aprender Casanare

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 (X) Baldosa ( ) **Mesones:** Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	
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 ( ) 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 ( )	

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 (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 ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: mesones. **Sillas:** tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	Mesones y sillas en cemento y baldosas.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede se observa: El baño no es exclusivo para manipuladora comparte con estudiantes, el restaurante escolar no tiene bombillos, no hay letreros de BPM, no tiene dotación de extintor ni botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Anlly lorena Arevalo	FIRMA:
NOMBRE: MARBEL IORENA FUENTES	NOMBRE: Anlly lorena Arevalo	NOMBRE:
CEDULA: 1116041824	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3232007654	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: ECONOMA	CARGO: Prof. de apoyo inter.	CARGO:

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

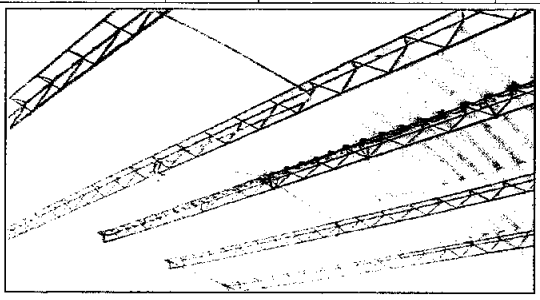
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

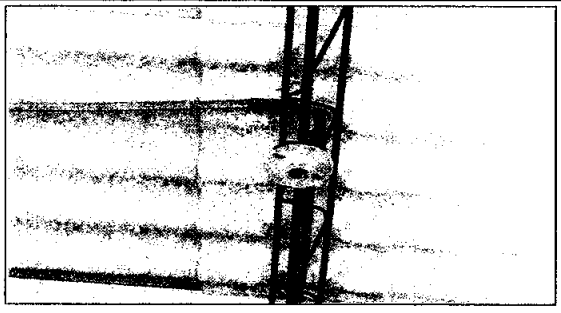
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BRISAS DEL PAUTO	**FECHA DE VISITA**	29- 09- 2022		**HORA INICIO:**	07:37 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		08:15 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**		



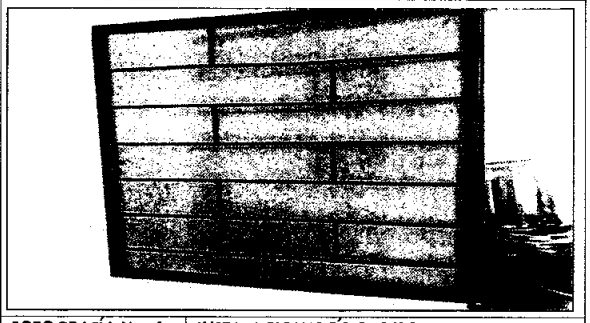
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 1. El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



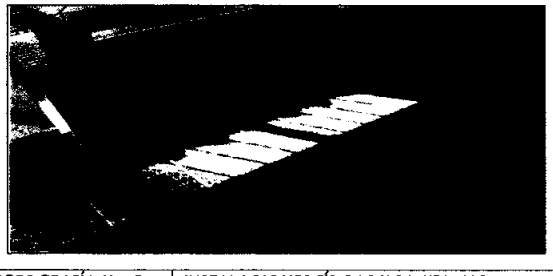
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 4. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 10: Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	No tienen bombillos



FOTOGRAFÍA No. 4	**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 ubicadas en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 5	**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	



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 x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

2640

La educación es de todos · Mineducación · Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**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. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23. El comedor escalar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

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

2641

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:	El banco	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	11.00am
Sede:	Matalarga	**Fecha Visita:**	29/09/2022	**Hora terminación:**	12:00 M
Última visita de Inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	NO	**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**	23	**PORCENTAJE %**	88,46	**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	compartido con estudiantes
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.	0	No hay letreros.

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.	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	≥ 40

2642

La educación es de todos / Alimentos para Aprender / Casanare / Gobernación de Casanare	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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	si hay pero esta vencido
20	PS RI ED	Existe botiquin 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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	Planta de tratamiento
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 acciòn correctiva o acciòn 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Mesones**: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo PVC
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 (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 (X) no ( ) estado: buenos (X) con grietas ( ) en mal estado ( ) **Canastillas:** tiene: si ( ) no (X) estado: buenos ( ) con grietas ( ) en mal estado ( )	

2643

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Cadena Sierra Alimentos & Compromiso 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 ( ) **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)	Techo PVC
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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo PVC
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 (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica realizada a la sede educativa se observa dotar con letreros de BPM, botiquin y extintor

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Anlly lorena Arévalos	FIRMA:
NOMBRE: Mayerly Dedios	NOMBRE: Anlly lorena Arévalos	NOMBRE:
CEDULA: 23937901	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3118766981	TELEFONO: 3133802039	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de apoyo inter	CARGO:

2092

2644

La educación es de todos · Mineducación · Aún los Aprender · Casanare · Casanare	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

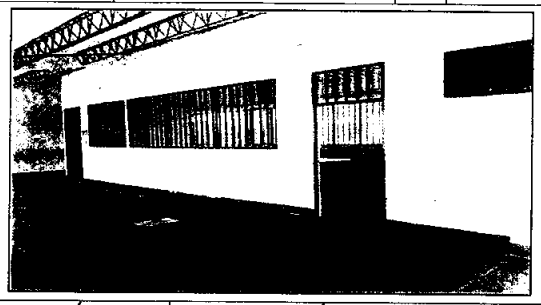
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )**	
						RURAL (X)	
SEDE	MATA LARGA	**FECHA DE VISITA**	29- 09- 2022		**HORA INICIO:**	11:00 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**		**X**	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	**X**	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	

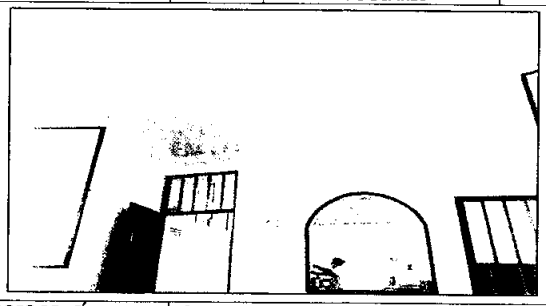


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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

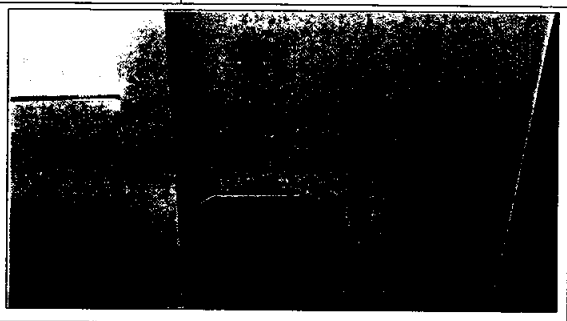


FOTOGRAFÍA No. 2 | **CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

Ítem No. 4. Los techos están diseñadas y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, candensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

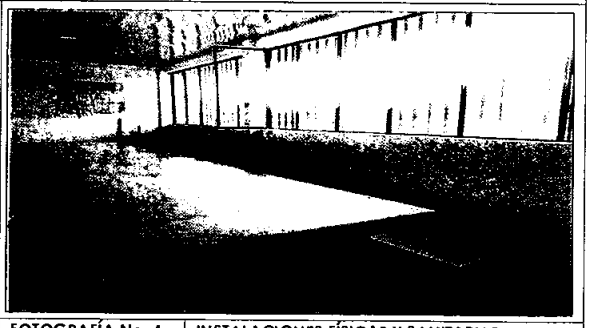


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 4 | **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 can protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

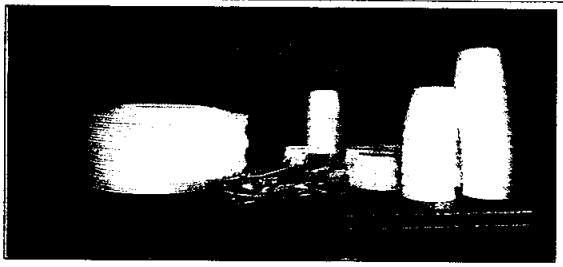


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

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



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	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

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

2093

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**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. 8	**SERVICIOS PUBLICOS**
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	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:	El banco	Ciudad/ Municipio	Pore	Hora inicio:	9:40am
Sede:	San Isidro	Fecha Visita:	29/09/2022	Hora terminación:	10:30am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	Fecha de Visita:	NO	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	NO

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	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	Compartido con estudiantes
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 hay canecas
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 hay letreros alusivos a 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 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	
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	

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 hay botiquin
20	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay extintor.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	0	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	Planta de tratamento.
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.	0	No hay 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

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 ALMACENAMIENTD	
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 (X) 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 ( )	

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare	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 Etemit (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 (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 (X) domestica ( ) es a: gas ( ) leña o madera ( ) **Utensilios suficientes:** si (X) 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 (X) Baldosa ( ) **Techo:** Cemento ( ) Teja Etemit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) **Paredes:** Cemento (X) Baldosa ( ) **Existen ventanas:** si (X) no ( ) protegidas si (X) no ( ) protegidas con: malla ( ) vidrio (X)	Techo 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 (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 (X) madera ( ) otro: **Utensilios suficientes:** si (X) no ( ) Cuales faltan: cucharas ( ) tenedores ( ) pocillos ( ) vasos ( ) platos ( )	Material de las mesones en baldosa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica a la sede educativa se observa:
-El baño es compartido con estudiantes
-No cuenta con canecas donde depositar la basura
-No hay ni extintor ni botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Ana Milena Guarnizo	FIRMA: Anlly lorena Arévalos	FIRMA:
NOMBRE: Ana Milena Guarnizo	NOMBRE: Anlly lorena Arévalos	NOMBRE:
CEDULA: 1006362331	CEDULA: 1094575916	CEDULA:
TELEFONO: 3124699653	TELEFONO: 3133802031	TELEFONO:
CARGO: Cocinera.	CARGO: Prof de apoyo inter	CARGO:

2649

La educación es de todos · Alimentos para Aprender · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

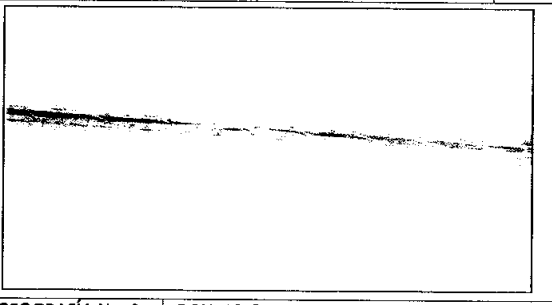
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN ISIDRO	**FECHA DE VISITA**	29- 09- 2022		**HORA INICIO:**	09:40 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**		**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	**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	



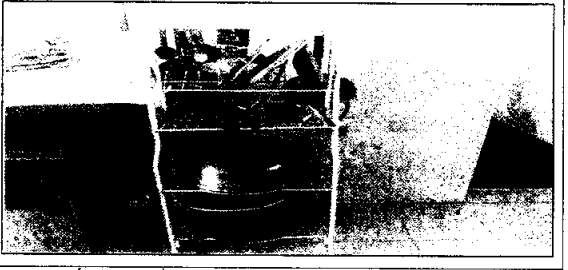
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**
Ítem No. 9 Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal para el residuo sólido, adecuadamente protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	No tienen canecas.



FOTOGRAFÍA No. 4	**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 X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 5	**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	



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 x	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	

2649

2650

La educación es de todos · Mineducación · Aprender · Casanare · Casanare	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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Ítem No. 1B. 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. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No. 23. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

2651

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:	I.E. COSIANA	Ciudad/ Municipio	Tauramena	Hora inicio:	11:55 am
Sede:	EL COSIANA	Fecha Visita:	29/09/2022	Hora terminación:	01:50 PM
Ultima visita de inspección sanitaria:	NO	Fecha de Visita:	NO	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	NO

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	23	PORCENTAJE %	88,46 %	CONCEPTO FINAL	Bueno

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.	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

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.	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	