8248

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

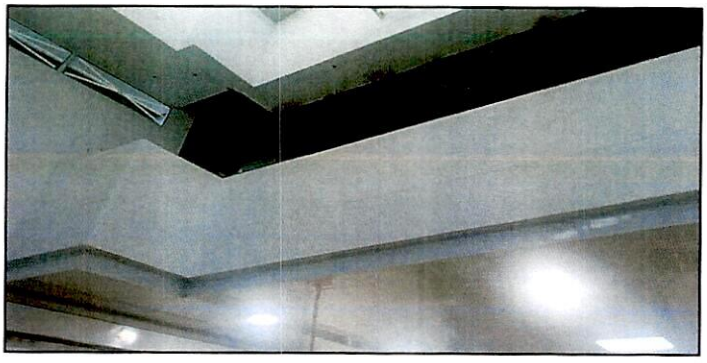
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

PLANTA DE ENSAMBLE		**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO (X)**	
DIRECCIÓN	KILOMETRO 1 VÍA LA PEDRERA	**FECHA DE VISITA**	27- 01- 2023	**HORA INICIO:**	07:00 AM		
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	05:00 PM		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



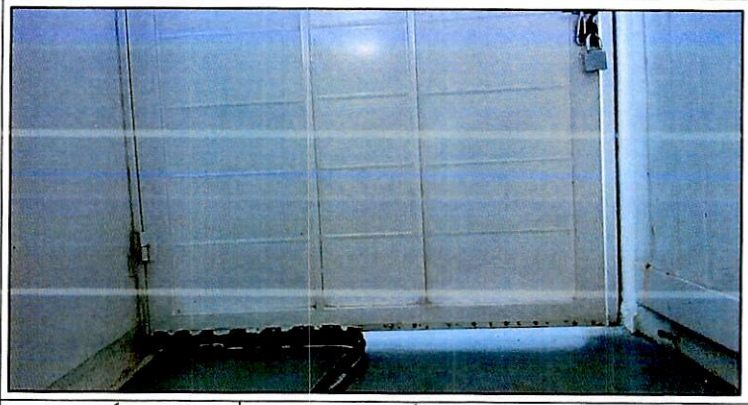
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**		
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**		
Ítem No. 5. La edificación y sus instalaciones están construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa que el techo falso del segundo piso no está terminado, así mismo aberturas sin protección.		



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**		
Ítem No. 16: Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**		
Ítem No. 17: Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa burlete suelto de la puerta ubicada próxima el servicio sanitario.		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No. 18: Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES	Se observa ventanas y aberturas sin protección en el segundo piso de la planta.

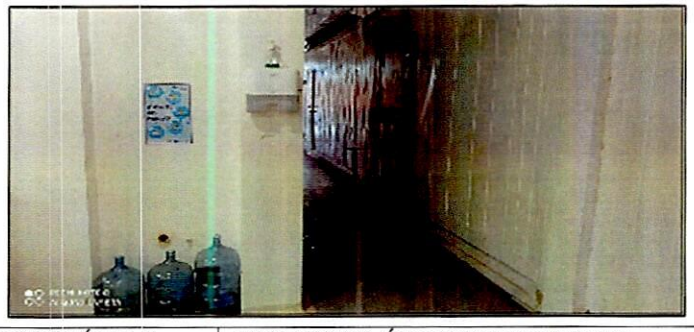


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No. 20. Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES	La planta cuenta con instalaciones sanitarias, sin embargo no hay vestidores para uso del personal.



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No. 21. Los lavamanos garantizan lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES	Hay una área identificada , pero no hay lavamanos



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 9	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 27. La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No. 33. Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022	edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



FOTOGRAFÍA No. 11	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No. 36. La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 41. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 43. Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 46. El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No se evidencia soportes ni plan de muestreo donde se evidencie el cumplimiento de este.		



FOTOGRAFÍA No. 15	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No. 54. El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No. 55. Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).

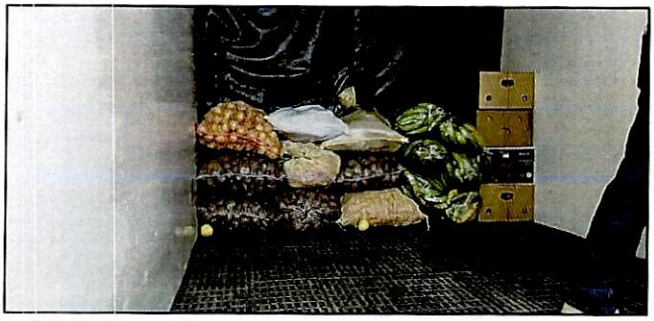
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



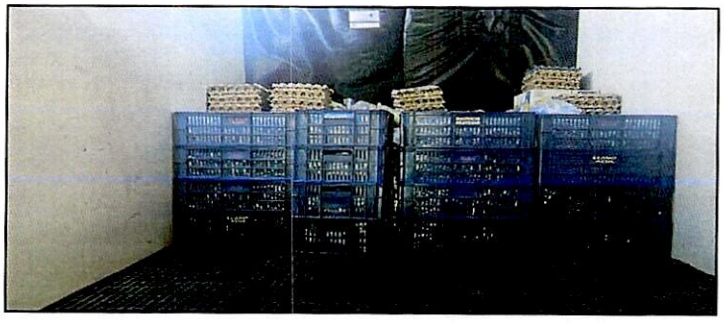
FOTOGRAFÍA No. 17	PLAN DE SANEAMIENTO		
Ítem No. 55. La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 18	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		
Ítem No. 61. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 19	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		
Ítem No. 64. El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 20	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE		
Ítem No. 65. Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

8252

ANEXO 53
Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 28 de febrero de 2023.

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

8253

Alimentos para Aprender · Casanare Salomón Casanare · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	alimentación escolar FO-AT-VB-02 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:	0 2 0 2 2 0 2 3	Tipo de Complemento y servicios:	RESIDENCIAS	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	TOTAL SERVICIOS
			703	10950	331	11984

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			NIT:	901.619.659-1
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 1 Via a la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	0	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	0	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	0	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	0
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	NA	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	0
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	0	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

8254

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N.O
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	NA	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	0
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	NA	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	0

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
32	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	0	33	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
34	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	35	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
36	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	37	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
38	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
39	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	40	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
41	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	42	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
43	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	44	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
45	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	46	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	0
47	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	48	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	0
49	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	50	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
51	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

8255

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
52	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	53	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	0
54	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	55	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
56	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	57	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	0
58	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	59	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
60	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	61	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
62	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	63	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1
64	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	65	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
61	77,04 %		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

8256

Observaciones

En visita tecnica a la bodega del Operador se observo lo siguiente:

- La instacion no se prestan para facilitar la L y D.
- Se presentan Ventana sin proteccion sobre la bodega de almacenamiento.
- En los baños requieren limpieza.
- El personal manipulador no cuenta con certificado medico.
- Las Bascula y equipos no presentan Certificado de calibracion.
- No se cuenta con concepto sanitario menor a un año.

FIRMA POR PARTE DEL OPERADOR	
	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO Ingeniero de Alimentos TP. N.° 3225471057CNT
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	
FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA	
Nombre:	Jose Montañez C.
Documento:	1118534255
Cargo:	Prof. de Apoyo
FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

La educación es de todos Mineducación

8257

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-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 DEL CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	YOPAL,CASANARE
INSTITUCION EDUCATIVA:	/	SEDE EDUCATIVA:	/

Fecha de la visita:	0 4 0 2 2 0 2 3			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Hora de inicio	Hora de terminación
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Contrato de prestación de servicios No. 1374	No Servicios /		X		/	/

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
4-feb	Avena canela	Alqueria	s naturales de	Alqueria	18/03/2023	18/03/2023	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Avena autentica	Alqueria	s naturales de	Alqueria	26/03/2023	26/03/2023	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Leche entera UHT	Alqueria	s naturales de	Alqueria	22/04/2023	22/04/2023	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Leche chocolatada	Bilac	El recreo	Bilac	17/03/2023	L322	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Browne	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	12/02/2023	270123	N.A	C	C	C	C	C		70 g	70 g	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Mantecada	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	12/02/2023	270123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Galleta casera	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	12/02/2023	270123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Pan calentano	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	13/02/2023	280123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Roscon con bocadillo	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	13/02/2023	280123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Bocadillo tricolor	N.A	N.A	N.A	10/06/2023	1001P20	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C
4-feb	Manimoto	Fritolay	epsi alimentos S	mManimoto	12/07/2023	1112000	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	27/01/2023	N.O	C	27-ene	N.O	C

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA	FIRMA DE RECIBIDO
Nombre: Jose Montañez Ortancho	Nombre:
Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

896

8258

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-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 DEL CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	YOPAL,CASANARE
INSTITUCION EDUCATIVA:	/	SEDE EDUCATIVA:	/

Fecha de la visita:	0 4 0 2 2 0 2 3		Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Hora de inicio	Hora de terminación
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Contrato de prestación de servicios No. 1374	No Servicios	/		X	/	/

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organoléticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
4-feb	Avena canela	Alqueria	s naturales de	Alqueria	18/03/2023	18/03/2023	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Avena autentica	Alqueria	s naturales de	Alqueria	26/03/2023	26/03/2023	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Leche chocolatada	Bilac	El recreo	Bilac	17/03/2023	L322	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Leche entera UHT	Alqueria	s naturales de	Alqueria	22/04/2023	22/04/2023	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Browne	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	12/02/2023	270123	N.A	C	C	C	C	C		70 g	70 g	C	4/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Mantecada	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	12/02/2023	270123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Galleta casera	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	12/02/2023	270123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Pan calentano	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	13/02/2023	280123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Roscon con bocadillo	Pan rico	Pan rico jv	Pan rico	13/02/2023	280123	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Bocadiillo tricolor	N.A	N.A	N.A	10/06/2023	1001P20	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C
4-feb	Manimoto	Fritolay	epsi alimentos S	mManimoto	12/07/2023	1112000	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20	C	27/01/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	4/02/2023	N.O	C	4-feb	N.O	C

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA	FIRMA DE RECIBIDO
Nombre: José Montañez Castancho	Nombre:
Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

696

8259

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE							
Fecha de la visita:	03/02/2023	Municipio /institución educativa /sede educativa:	TAURAMENA/ E. CENTRO REGONAL DE INVESTIGACIÒN EDUCACIÒN Y EXTENSIÒN DE TAURAMENA CRIETT, CUSIANA, SIGLO XXI	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	No Servicios	6		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Especificar los menús a verificar: Menu 11,12,13,14,15

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
ACEITE	DEL VALLE SALAME	44860	45164	Unidad x 500 ml	N.A	297		0	C	C	C	C
ACHIOTE	-	-	-	Unidad x 60 g	N.A	-		0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	N.O	N.O	Bolsa x 200 ml	T ambiente	3657		0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	123M	45323	Libra x 450g	N.A	516		0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	PARAISO	171222	1712/2023	Libra x 450g	N.A	64		0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	44859	45590	llbra x 454 g	N.A	132		0	C	C	C	C
GARBANZOS	PARAISO	140123	45336	Libra x 450g	N.A	62		0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	201122	45127	Libra x 500g	N.A	25		0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	TROPICAL FRESS SA	44900	45262	Bolsa x 380 ml	N.A	185		0	C	C	C	C
MANTEQUILLA	-	-	-	Unidad x 125 g	N.A	-		0	C	C	C	C
PASTA ALIMENTICIA	COMARRICO	34402218	45445	Unidad x250g	N.A	239		0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	211723	N.A	Libra x 500g	N.A	59		0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	18,29		0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	44838	45111	Kg	N.A	88		0	C	C	C	C
PULPA DE CURUBA	SAS	44916	45159	Kg	N.A	88		0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	44759	45124	Kg	N.A	88		0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	44916	45159	Kg	N.A	88		0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	SAS	44922	45165	kg	N.A	88		0	C	C	C	C
AJO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	44		0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	47,77		0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	39,61		0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	-		0	C	C	C	C
LECHUGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-		0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	49,67		0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	57,72		0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	172,2		0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	174,84		0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	244,33		0	C	C	C	C
YUCA						14,29						
PLATANO	N.A	N.A	N.A	G	N.A	266,26		0	C	C	C	C
CARNE	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	166,51		0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS LA 24	44959	44987	UNIDAD	N.A	1219		0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	171,6		0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: José Montañez C.	Nombre:	Nombre:
Documento: 1.118534.255	Documento:	Documento
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:	Cargo

970

8260

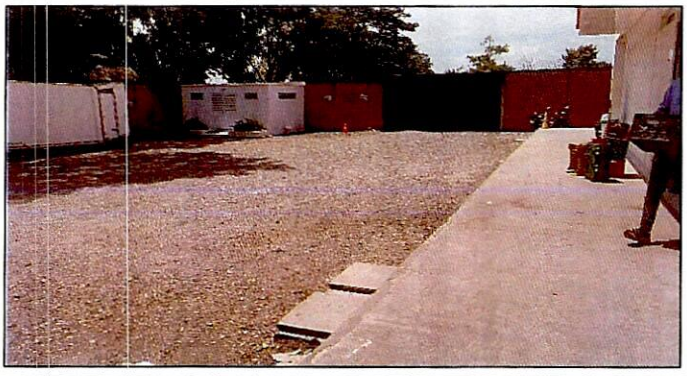
La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1170 DE 2022	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2248 DE 2021

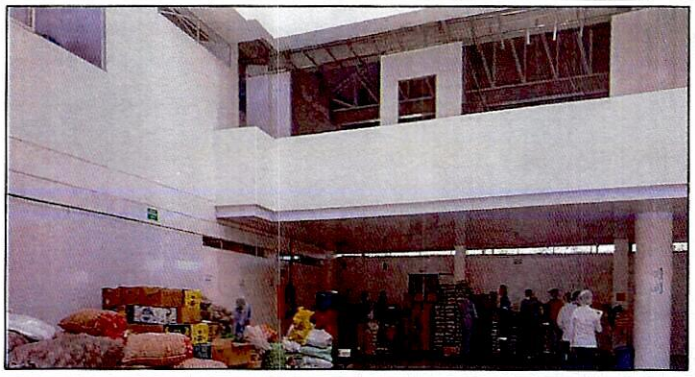
	INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

BODEGA		**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO (X)**	
DIRECCIÓN	KILOMETRO 1 VÍA LA PEDRERA	**FECHA DE VISITA**	2 AL 4 FEBRERO 2023		**HORA INICIO:**	07:00 AM	
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1344 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	06:00 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



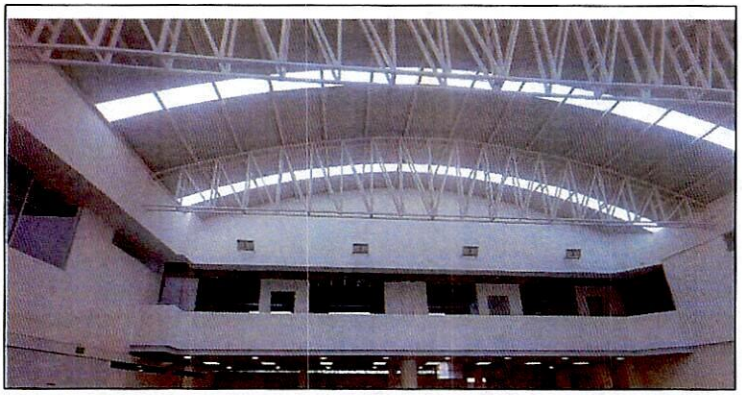
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 1. La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 2. Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 3. La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 5. La edificación y sus instalaciones está construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	
CUMPLE	**NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES	Se evidencia que el techo de la bodega dificulta la limpieza y desinfección.

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1170 DE 2022	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2248 DE 2021

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA

Ítem No. 18: Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Ventana ubicada en la parte superior cerca del container no cuenta con protección.		



FOTOGRAFÍA No. 6	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 26. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 27. La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?

CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	No presentaron programa de mantenimiento y calibración de equipos.		



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 29. Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.

CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	No existen soportes donde se evidencie la verificación de los equipos semanalmente.		



FOTOGRAFÍA No. 9	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Ítem No. 26. Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Ítem No. 29. Las estibas y canastillas se encuentran limpias y en buen estado

CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	Estibas y canastillas en mal estado.		



Ítem No. 31. Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12 | **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 32. El almacenamiento y opilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.

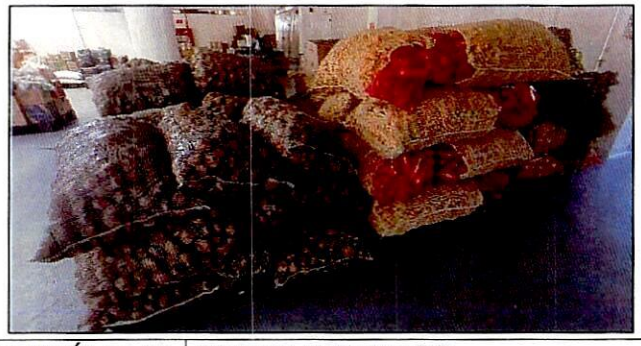
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13 | **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14 | **COMPRA DE ALIMENTOS**

Ítem No. 52. Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús establecido para la modalidad de ración industrializada, residencia escolar y preparada en sitio.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13 | **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14 | **COMPRA DE ALIMENTOS**

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	COMPRA DE ALIMENTOS

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	COMPRA DE ALIMENTOS

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	COMPRA DE ALIMENTOS

Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	COMPRA DE ALIMENTOS		
Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	COMPRA DE ALIMENTOS		
Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	COMPRA DE ALIMENTOS		
Ítem No. 36. Los alimentos están almacenados en su empaque original.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

8265

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	FO-AT-VB-02 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

NTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE														
echa de la visita:	1	0	0	2	2	0	2	3	**Tipo de Complemento y servicios:**	RESIDENCIAS	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	**TOTAL SERVICIOS**		
													8		

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**			NIT:	**901.619.659-1**
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 1 Vía la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	0	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	0	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
1	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
3	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
5	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
7	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	0	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	0
9	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	0
1	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	0	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
3	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

8266

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N.A.
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	0
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	0

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
32	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	0	33	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
34	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	35	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
36	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	37	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	N.O
38	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
39	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	40	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
41	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	42	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
43	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC durante todas las etapas del proceso.	N.O	44	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
45	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	46	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	0
47	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	48	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
49	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	50	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	0
51	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				0

8267

lan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
52	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	53	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
54	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	55	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
56	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	57	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
58	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	59	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

lmacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
60	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1.	61	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
62	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	63	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1
64	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	65	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
73,77	Aceptable		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Alimentos Aprender · Gobernación de Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	FO-AT-VB-02 05-09-2022

8268

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Observaciones

REALIZAR PLAN DE MEJORA EN:
PROTEGER SEGUNDO PISO PARA EVITAR INGRESO DE POLVO O SUCIEDAD.
LLEVAR CONTROL Y REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS DE LOS SISTEMAS Y UNIDADES DE FRIO
DOCUMENTAR EN SITIO LOS DIFERENTES PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

FIRMA POR PARTE DEL OPERADOR	
	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO Ingeniero de Alimentos TP N.- 2235124957CNT
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA	
	SANDRA MILENA MUÑOZ LOPEZ
Nombre:	
Documento:	23324493
Cargo:	INTERVENTORÍA

FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

La educación es de todos · Mineducación

979

8269

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	10 02 2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	NUNCHIA/ I.E. ANTONIO NARIÑO/ ANTONIO NARIÑO	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**No Servicios**			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	**Especificar los menús a verificar: Menu 16,17,18,19,20**

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
ACEITE DE SOYA	IDEAL	25/10/2022	25/08/2023	Unidad x 500 ml	N.A	86	86	0	C	C	C	C
ACHIOTE	-	-	-	Unidad x 60 g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	N.O	N.O	Bolsa x 200 ml	T ambiente	933	933	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	123M	1/02/2024	Libra x 450g	N.A	140	140	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	PARAISO	171222	1712/2023	Libra x 450g	N.A	28	28	0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	44859	45590	llbra x 454 g	N.A	33	33	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLA ROJA	PARAISO	140123	45336	Libra x 450g	N.A	16	16	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	201122	45127	Libra x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	Fortileche	5/12/2022	2/12/2023	Bolsa x 380 ml	N.A	24	24	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARRICO	-	-	Unidad x250g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
PASTA MACARRONES	COMARRICO	34402218	45445	Unidad x250g	N.A	65	65	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	211723	N.A	Libra x 500g	N.A	12	12	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	11,33	11,33	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	4/10/2022	4/06/2023	Kg	N.A	20	20	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Kg	N.A	20	20	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	20	20	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Kg	N.A	20	20	0	C	C	C	C
AJO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	30,45	30,45	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	13,21	13,21	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	10,87	10,87	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	14,,27	14,,27	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,73	3,73	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	34,26	34,26	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	49,28	49,28	0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	66,5	66,5	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	33,25	33,25	0	C	C	C	C
PLATANO	N.A	N.A	N.A	G	N.A	71,5	71,5	0	C	C	C	C
CARNE	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	45,7	45,7	0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS LA 24	10/02/2023	10/03/2023	UNIDAD	N.A	311	311	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	46,4	46,4	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas | Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

La educación es de todos | Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: SANDRA MILENA ROJAS	Nombre:	Nombre:
Documento: 23.324.402	Documento:	Documento
Cargo: INTERVENTORIA	Cargo:	Cargo

930

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VB-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	10/02/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	MANI/ CENTRO EDUCATIVO SAN JOSÉ DE LA POYATA/ CENTRO EDUCATIVO SAN JOSÉ DE LA POYATA	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**No Servicios**	17			X	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	**Especificar los menús a verificar: Menu 16,17,18,19,20,27,28**

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
CARNE DE RES	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	7,13	N.O	0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS LA 24	10/02/2023	10/03/2023	UNIDAD	N.A	87	87	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	9,34	9,34	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	5/12/2022	2/12/2023	Bolsa x 380 ml	N.A	7	7	0	C	C	C	C
QUESO CAMPESINO	ALIMENTOS DEL CAMPO	7/02/2023	9/03/2023	Unidad x 250g	N.A	22	22	0	C	C	C	C
YOGURTH DE MELOCOTON	ALPINA	25195355AX	26/03/2023	Bolsa x 900ml	N.A	8	8	0	C	C	C	C
YOGURTH DE FRESA	-	-	-	Bolsa x 900ml	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AHUYAMA	-	-	-	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AJO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,02	3,02	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,78	1,78	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0,04	0,04	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0,17	0,17	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,47	1,47	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0,73	0,73	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	5,59	5,59	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	4,89	4,89	0	C	C	C	C
PAPA CRIOLLA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	2	2	0	C	C	C	C
PAPA DE AÑO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	11,03	11,03	0	C	C	C	C
PLÁTANO	N.A	N.A	N.A	G	N.A	10,33	10,33	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	N.A	N.A	G	N.A	4,71	4,71	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,52	1,52	0	C	C	C	C
DURAZNO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
MANGO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	17	17	0	C	C	C	C
MANZANA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
NARANJA DE ENSALADA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0,05	0,05	0	C	C	C	C
NARANJA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PAPAYA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	8,99	8,99	0	C	C	C	C
PERA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE CURUBA	-	-	-	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	4/10/2022	4/06/2023	Kg	N.A	2	2	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Kg	N.A	2	2	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	-	-	-	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE PIÑA	SAS	29/09/2022	29/05/2023	Kg	N.A	2	2	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C

8271

Alimentos Aprender / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VB-03 Vo. 1 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	10/02/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	MANI/ CENTRO EDUCATIVO SAN JOSÉ DE LA POYATA/ CENTRO EDUCATIVO SAN JOSÉ DE LA POYATA	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**No Servicios**	17			X	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	**Especificar los menús a verificar: Menu 16,17,18,19,20,27,28**

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
ACEITE	IDEAL	2/11/2022	2/09/2023	Unidad x 250 ml	N.A	5	5	0	C	C	C	C
ACHIOTE	-	-	-	-	-	-	-	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	N.O	N.O	Bolsa x 200 ml	T ambiente	102	102	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	123M172	31/01/2024	Libra x 450g	N.A	15	15	0	C	C	C	C
LENTEJAS	SUDESPENSA	8-3516008	23/01/2024	Libra x 450g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
ARVEJA SECA	PARAISO	171222	17/12/2023	Libra x 450g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
AVENA EN HOJUELAS	SUDESPENSA	59542501	25/01/2024	Unidad x 250g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
CAFÉ MOLIDO	LA BASTILLA	326	22/06/2023	Unidad x 125g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
FÉCULA DE MAIZ	MAIZENA	2872	29/01/2024	Unidad x 90g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
COCOA	CASA REAL	NO	NO	Unidad x 230g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLA ROJA	SUDESPENSA	24102711	27/11/2023	Unidad x 460g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	25/10/2022	25/10/2024	llbra x 454 g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
GARBANZOS	SUDESPENSA	1-3515624	31/10/2023	Libra x 450g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
HARINA DE PLÁTANO	HB PRODUCTORA	9	23/11/2023	Libra x 450g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	20/11/22Y	20/09/2023	Libra x 500g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HARINA DE MAÍZ BLANCO	AREPA AREPA	101	17/01/2024	Libra x 500g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
LENTEJAS	SUDESPENSA	24102711	27/11/2023	Unidad x 460g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
PAN BLANCO	ASEPAN	101	1/03/2023	Unidad x55g	T ambiente	17	17	0	C	C	C	C
PASTA MACARRONESS	COMARRICO	344122	1/07/2024	Unidad x250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARRICO	3312122	20/05/2024	Unidad x250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETI	COMARRICO	34402218	2/06/2024	Unidad x250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
CHOCOLATE CON AZUCAR	VEGUERO	80/01/2023	80/01/24	Unidad x 125 g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	21017/1011	N.A	Libra x 500g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
TOSTADAS	PAN EL COUNTRY	130	1/09/2023	Unidad x 20g	T ambiente	9	9	0	C	C	C	C

INDICADOR: **No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas** — Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre:	Nombre: SANDRA MILENA PEREZ JOPEZ	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493	Documento:
Cargo:	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo:

982

8272

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras	Cumple	No Cumple
Bebida de avena con leche	N.O	18/03/2023	I323	C	C	N.A	C	C	C	
Leche UHT larga vida entera	N.O	7/04/2023	L343	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada fresa	N.O	25/03/2023	L330	C	C	N.A	C	C	C	
Torta de naranja	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	N.A	N.O	N.O	C	
Brownie	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	N.A	N.O	N.O	C	
Roscon con arequipe	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	N.A	N.O	N.O	C	
Pan mantequilla	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	N.A	N.O	N.O	C	
Galleta casera	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	N.A	N.O	N.O	C	
Panelita con leche	N.O	10/06/2023	L1001	C	C	N.A	N.O	N.O	C	
Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	N.O	N.O	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre: SANDRA MILENA PEREZ	Nombre:
Documento:	Documento: 23-324-483	Documento:
Cargo:	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo:

La educación es de todos · Mineducación

983

8273

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	**DEPARTAMENTO DE CASANARE**
Fecha de la visita: 1 0 0 2 2 0 2 3	**Operador:** **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Bebida de avena con leche	N.O	18/03/2023	I323	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche UHT larga vida entera	N.O	7/04/2023	L343	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada fresa	N.O	25/03/2023	L330	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Torta de naranja	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Brownie	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Roscon con arequipe	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Pan mantequilla	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Galleta casera	7/02/2023	20/02/2023	7/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Panelita con leche	N.O	10/06/2023	L1001	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	C	N.O	N.O	N.O	N.O	C	C	C	C	C	N.O	C	

984

8274

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FO-AT-V8-02 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 DEL CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	YOPAL,CASANARE
INSTITUCION EDUCATIVA:	/	SEDE EDUCATIVA:	/

Fecha de la visita:	10022023			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Hora de inicio	Hora de terminación
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Contrato de prestación de servicios No. 1374	No Servicios /		X		/	/

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo														
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho					
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
10-feb	Bebida de avena con leche	Recreo	Productos alimenticios el	Recreo	18/03/2023	I323	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	10/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Leche UHT larga vida entera	Recreo	Productos alimenticios el	Recreo	7/04/2023	L343	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	10/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Leche saborizada fresa	Recreo	Productos alimenticios el	Recreo	25/03/2023	L330	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	10/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Torta de naranja	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan	pan rico	20/02/2023	7/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	10/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Brownie	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan	pan rico	20/02/2023	7/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70 g	70 g	C	10/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Roscon con arequipe	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan	pan rico	20/02/2023	7/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	10/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Pan mantequilla	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan	pan rico	20/02/2023	7/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	10/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Galleta casera	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan	pan rico	20/02/2023	7/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	10/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Panelita con leche	La sabrosura	Productos la sabrosura SAS	La sabrosura	10/06/2023	L1001	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20 g	C	10/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			
10-feb	Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20 g	C	10/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	11/02/2023	N.O	C	11-feb	N.O	C			

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA	FIRMA DE RECIBIDO
Nombre: [illegible]	Nombre:
Documento: 33324405	Documento:
Cargo: PROFESIONAL INTERVENTORIA	Cargo:

986

8275

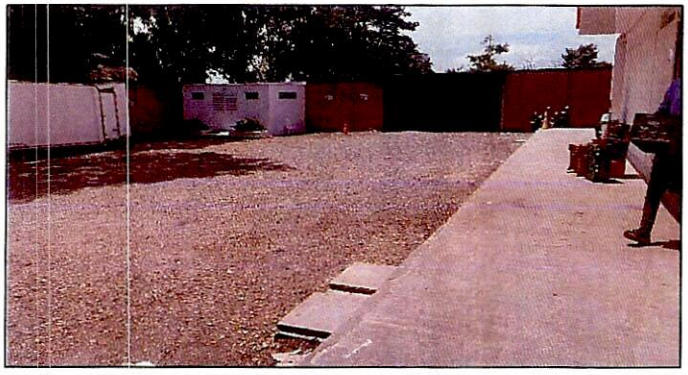
La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1170 DE 2022	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2248 DE 2021

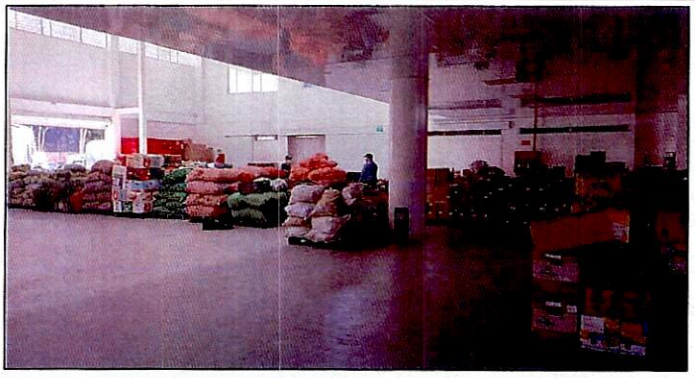
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES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

INFORMACIÓN GENERAL

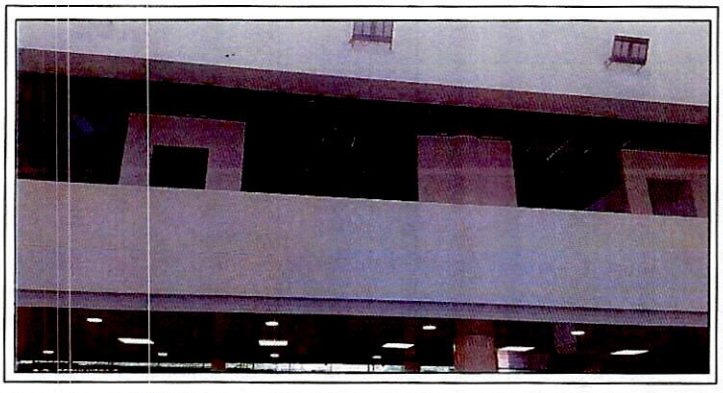
BODEGA		**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO (X)**	
DIRECCIÓN	KILOMETRO 1 VÍA LA PEDRERA	**FECHA DE VISITA**	10 AL 11 FEBRERO 2023		**HORA INICIO:**	07:00 AM	
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1344 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



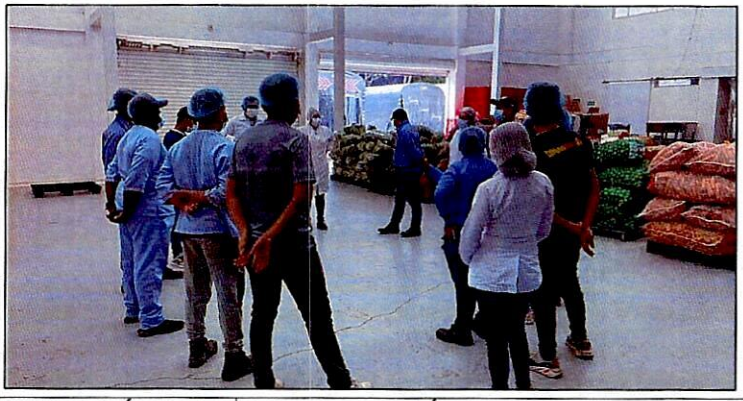
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 2. Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



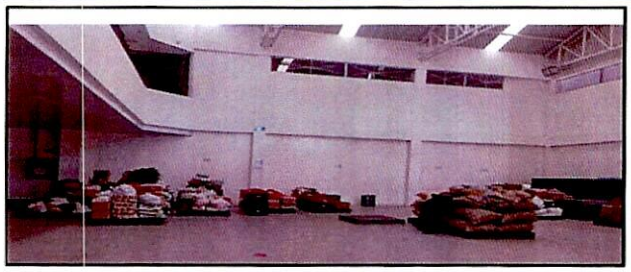
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 3. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	Existen aberturas en el segundo piso de la planta que no están protegidas.



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 4. La edificación tiene el tamaña adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipo, así como para la circulación del personal y el traslado de materias o productos.	
CUMPLE	x
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

8276

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA

Ítem No.18. Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedad, y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las ventanas y el segundo piso de la planta tienen aberturas que facilita la entrada de contaminantes.		



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA

Ítem No. 21. Los lavamanos garantizan lo contemplado en la resolución 2674 de 2013.

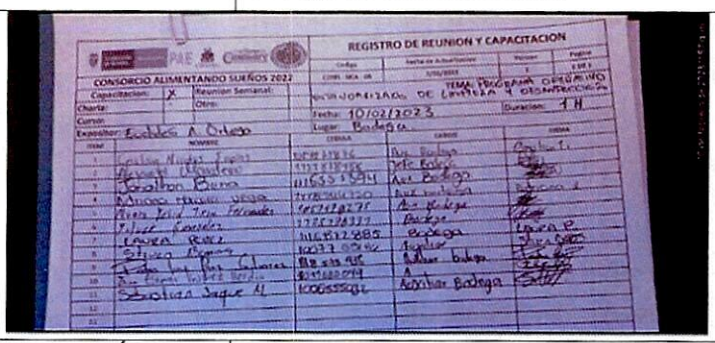
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No cuenta con lavamanos dentro de la bodega de almacenamiento.		



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos, son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

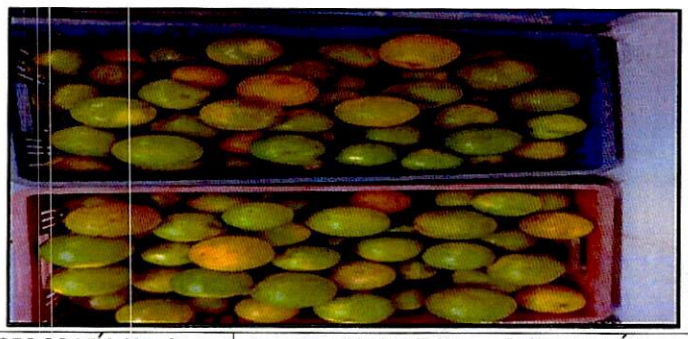
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No. 33. Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 60 Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 41. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 49 Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	SEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 17	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 18	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 19	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

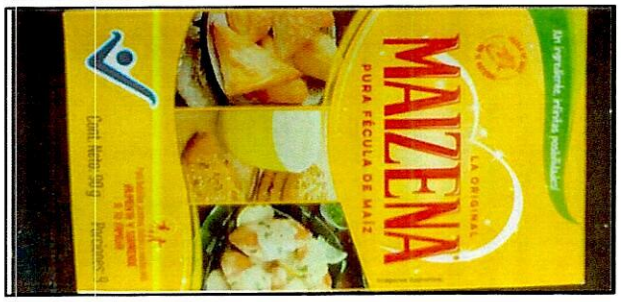
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 20	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 21	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 22	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 23	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 24	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 25	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 26	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 27	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 28	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

8280

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / Casanare Salomón Casanare / Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	FO-AT-VB-02 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:	18/02/2023	Tipo de Complemento y servicios:	RESIDENCIAS	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	TOTAL SERVICIOS

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	NIT:	901.619.659-1
Nombre persona encargada de la planta:		Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 1 Vía la piadera	Ciudad planta:	Yopal/ casanare.
Correo electrónico:		Teléfono fijo:	Tel. Cel:

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	0	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	0	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	0	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	0
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	0
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	0	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

8281

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N.A
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	0
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	0

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
32	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	0	33	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
34	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	35	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
36	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	37	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	N.O
38	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
39	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	40	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
41	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	42	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
43	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC durante todas las etapas del proceso.	NO	44	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
45	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	46	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	0
47	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	48	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
49	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	50	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	0
51	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

8282

lan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
52	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	53	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
54	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	55	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
56	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	57	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
58	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	59	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

lmacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
60	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	61	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
62	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	63	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1
64	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	65	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
77,04	Aceptable		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

8283

Observaciones

Se observa aberturas sin protección y cielo raso del segundo piso sin terminado cual facilita el ingreso de plagas. Faltan vestier para el personal.
- NO se lleve control de temperatura de los equipos (congeladores).
- NO hay soporte de calibración de equipos de masa (Basculas).
- NO se realiza plan de muestreo.
- NO se implementan los programas basicos y complementarios.
- Falta certificado medico y examenes del personal manipulador.
- Se observa personal sin dotación.
- NO se realiza control fisicoquimico del agua.

	FIRMA POR PARTE DEL OPERADOR
	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	
	FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA
	SANDRA MILENA HERNANDEZ JOPEZ
Nombre:	
Documento:	23324493.
Cargo:	INTERVENTORIA
	FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

La educación es de todos | Mineducación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-03 05-09-2022

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

8284

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	17 02 2023	Municipio /institución educativa /sede educativa:	TRINIDAD	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	No Servicios			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Especificar los menús a verificar: Menu 1,2,3,4,5

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
ACEITE DE SOYA	IDEAL	2510222	25/08/2023	Unidad x 500 ml	N.A	317	317	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	300822	29/02/2024	Unidad x 60 g	N.A	26	26	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	N.O	N.O	Bolsa x 200 ml	T ambiente	3621	3621	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0223M1Z2	15/02/2023	Libra x 450g	N.A	508	508	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 460g	N.A	65	65	0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	181022	18/10/2024	llbra x 454 g	N.A	142	142	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLA ROJA	SUDESPENSA	30112801	28/01/2024	Libra x 460g	N.A	65	65	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	41222	4/10/2023	Libra x 500g	N.A	40	40	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	51222	2/12/2023	Bolsa x 380 ml	N.A	147	147	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARICO	322182200	11/05/2024	Unidad x250g	N.A	40	40	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	35052317	28/07/2024	Unidad x250g	N.A	243	243	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30206	NA	Libra x 500g	N.A	58	58	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	30,18	30,18	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	4/10/2022	4/06/2023	Kg	N.A	86	86	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Kg	N.A	86	86	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	86	86	0	C	C	C	C
PULPA DE PIÑA	SAS	-	-	Kg	N.A	86	86	0	C	C	C	C
PULPA TOMATE DE ARBOL	SAS	-	-	Kg	N.A	86	86	0	C	C	C	C
AJO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	36	36	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	55,14	55,14	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	58,84	58,84	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	7,24	7,24	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	98,83	98,83	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	110,4	110,4	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	207,73	207,73	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	139,51	139,51	0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	243,75	243,75	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	121,88	121,88	0	C	C	C	C
VERDE PLATANO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	133,05	133,05	0	C	C	C	C
MADURO PLATANO	N.A	NA	NA	G	N.A	133,05	133,05	0	C	C	C	C
CARNE	N.A	N.O	N.O	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS LA 24	140223	15/03/2023	UNIDAD	N.A	2414	2414	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	SANDRA MILENA HOYOS LOPEZ	
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493	Documento
Cargo:	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo

Alimentos Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VB-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	17/02/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	AGUAZUL/ LUIS MARIA JIMENEZ	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**No Servicios**				X	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	**Especificar los menús a verificar: Menu 1,2,3,4,5,21,22**

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
CARNE DE RES	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	33,248	33,248	0	C	C	C	C
HUEVOS	Huevos la 24	14/02/2023	15/03/2023	UNIDAD	N.A	357	357	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	41,01	41,01	0	C	C	C	C
QUESO CAMPESINO	ALIMENTOS DEL CAMPO	13/02/2023	15/03/2023	Unidad x 250g	N.A	69	69	0	C	C	C	C
YOGURTH DE MELOCOTON	ALPINA	25195355AX	26/03/2023	Bolsa x 900ml	N.A	23	23	0	C	C	C	C
YOGURTH DE FRESA	ALPINA	25194824AX	22/03/2023	Bolsa x 900ml	N.A	23	23	0	C	C	C	C
MAZORCA	NA	NA	NA	Kg	N.A	0,51	0,51	0	C	C	C	C
AJO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	11,176	11,176	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	6,86	6,86	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	5,16	5,16	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	6,824	6,824	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	4,284	4,284	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	2,22	2,22	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	7,643	7,643	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	23,492	23,492	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	17,829	17,829	0	C	C	C	C
PAPA CRIOLLA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	13,4	13,4	0	C	C	C	C
PAPA DE AÑO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	35,52	35,52	0	C	C	C	C
PLÁTANO	N.A	N.A	N.A	G	N.A	43,072	43,072	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	N.A	N.A	G	N.A	28,505	28,505	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	5,06	5,06	0	C	C	C	C
DURAZNO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	51	51	0	C	C	C	C
MANDARINA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	51	51	1	C	C	C	C
MANGO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	51	51	0	C	C	C	C
MANZANA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	51	51	0	C	C	C	C
NARANJA DE ENSALADA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
NARANJA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	51	51	0	C	C	C	C
PAPAYA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	14,16	14,16	0	C	C	C	C
PERA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	51	51	0	C	C	C	C
PULPA DE FRESA	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	4	4	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	4/10/2022	4/06/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	-	-	-	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE PIÑA	SAS	29/09/2022	29/05/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C

Alimentos para Aprender / En el tiempo de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VB-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	17/02/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	AGUAZUL/ LUIS MARIA JIMENEZ	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**No Servicios**				X	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	**Especificar los menús a verificar: Menu 1,2,3,4,5,21,22**

ACEITE DE SOYA	IDEAL	2510222	25/08/2023	Unidad x 250 ml	N.A	23	23	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	300822	29/02/2024	-	-	1	1	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	N.O	N.O	Bolsa x 200 ml	T ambiente	204	204	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0223M1Z2	15/02/2023	Libra x 450g	N.A	63	63	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 450g	N.A	13	13	0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	181022	18/10/2024	Libra x 450g	N.A	24	24	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLA ROJA	SUDESPENSA	30112801	28/01/2024	Unidad x 250g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	41222	4/10/2023	Unidad x 125g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	51222	2/12/2023	Unidad x 90g	N.A	34	34	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	35052317	28/07/2024	Unidad x 460g	N.A	24	24	0	C	C	C	C
HARINA DE MAIZ BLANCO	LASOBERANA	102	17/01/2024	Libra x 500g	N.A	15	15	0	C	C	C	C
AVENA EN HOJUELA	SUDESPENSA	59542501	25/01/2024	Libra x 250g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
CAFÉ MOLIDO	LA NIEVE	22349	15/07/2023	Libra x 500g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
HARINA DE PLATANO	NUTRIPLATANO DEL LLANO	C3	1/12/2023	Unidad x 500g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
PAN BLANCO	ASEPAN	1602	16/03/2023	Unidad x55g	T ambiente	51	51	0	C	C	C	C
PASTA MACARRONESS	COMARRICO	1423	7/07/2024	Unidad x250g	N.A	10	10	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARICO	322182200	11/05/2024	Unidad x 250g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
CHOCOLATE CON AZUCAR	VEGUERO	30223	3/02/2024	Unidad x 250 g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30206	NA	Libra x 500g	T ambiente	7	7	0	C	C	C	C
PONQUE SIN CUBIERTA	MAVIPONQUE	140223	3/03/2023	Unidadx75g	T ambiente	51	51					
TOSTADAS	PAN EL COUNTRY	130	1/09/2023	Unidad x 20g	T ambiente	26	26	0	C	C	C	C
PANELA	SANTA CARLA	29012023	1/08/2023	UnidadX300g	NA	3	3					

INDICADOR: **No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas** — Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: SANDRA MILENA HERNANDEZ LOPEZ	Nombre:	Nombre:
Documento: 23324493	Documento:	Documento:
Cargo: PROF. INTERVENTORIA	Cargo:	Cargo:

8287

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	**DEPARTAMENTO DE CASANARE**
Fecha de la visita:	1 7 0 2 2 0 2 3 **Operador:** **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche UHT entera	30/01/2023	29/05/2023	30	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada fresa	26/11/2023	25/03/2023	330	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida de avena UHT	27/11/2023	26/03/2023	331	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida lactea de sabor Melocoton	20/01/2023	9/05/2023	20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida lactea sabor a Mora	21/01/2023	10/05/2023	21	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mogolla caramelo	14/02/2023	6/03/2023	14-feb	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
roscon de bocadillo	15/02/2023	7/03/2023	15-feb	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Ponque	15/02/2023	7/03/2023	15-feb	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Galleta combinada	16/02/2023	15/04/2023	16-feb	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
torta de queso	15/02/2023	7/03/2023	15-feb	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Mani moto	NO	9/07/2023	1614	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Bocadillo tricolor	NO	10/06/2023	10/01/	C	N.O	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras	Cumple	No Cumple
Leche UHT entera	30/01/2023	29/05/2023	30	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada fresa	26/11/2023	25/03/2023	330	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida de avena UHT	27/11/2023	26/03/2023	331	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida lactea de sabor Melocoton	20/01/2023	9/05/2023	20	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida lactea sabor a Mora	21/01/2023	10/05/2023	21	C	C	N.A	C	C	C	
Mogolla caramelo	14/02/2023	6/03/2023	14-feb	C	C	N.A	C	N.O	C	
roscon de bocadillo	15/02/2023	7/03/2023	15-feb	C	C	N.A	C	N.O	C	
Ponque	15/02/2023	7/03/2023	15-feb	C	C	N.A	C	N.O	C	
Galleta combinada	16/02/2023	15/04/2023	16-feb	C	C	N.A	C	N.O	C	
torta de queso	15/02/2023	7/03/2023	15-feb	C	C	N.A	C	N.O	C	
Mani moto	NO	9/07/2023	1614	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo tricolor	NO	10/06/2023	10/01/	C	C	N.A	C	N.O	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA	FIRMA
SANDRA MILENA ARIZA.		
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento: 23324493	Documento:	Documento:
Cargo: INTERVENTORIA	Cargo:	Cargo:

996

8288

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-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 DEL CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	YOPAL,CASANARE
INSTITUCION EDUCATIVA:	/	SEDE EDUCATIVA:	/

Fecha de la visita:	18022023			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Hora de inicio	Hora de terminación
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Contrato de prestación de servicios No. 1374	No Servicios /		X		/	/

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
18-feb	Leche UHT entera	Recreo	Productos alimenticios el recreo SAS	Recreo	29/05/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	18/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Leche saborizada fresa	Recreo	Productos alimenticios el recreo SAS	Recreo	25/03/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	18/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Bebida de avena UHT	Recreo	Productos alimenticios el recreo SAS	Recreo	26/03/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	18/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Bebida lactea de sabor Melocoton	Recreo	Productos alimenticios el recreo SAS	Recreo	9/05/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	18/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Bebida lactea sabor a Mora	Recreo	Productos alimenticios el recreo SAS	Recreo	10/05/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	18/02/2023	N.O	C	N.O	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Mogolla caramelo	Primavera	Primavera	Primavera	6/03/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	18/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	roscon de bocadillo	Primavera	Primavera	Primavera	7/03/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	18/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Ponque	Primavera	Primavera	Primavera	7/03/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	18/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Galleta combinada	Primavera	Primavera	Primavera	15/04/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		70 g	70g	C	18/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	torta de queso	Primavera	Primavera	Primavera	7/03/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		70 g	70g	C	18/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Mani moto	Fritolay	Fritolay	Mani moto	9/07/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20 g	C	18/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C
18-feb	Bocadillo tricolor	N.O	N.O	N.O	10/06/2023	N.A	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20 g	C	18/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	C	18/02/2023	N.O	C	18-feb	N.O	C

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA	FIRMA DE RECIBIDO
Nombre: SANDRA MILENA MARTINEZ J.	Nombre:
Documento: 23-324483	Documento:
Cargo: INTERVENTORIA	Cargo:

1000

8289

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1170 DE 2022	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
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

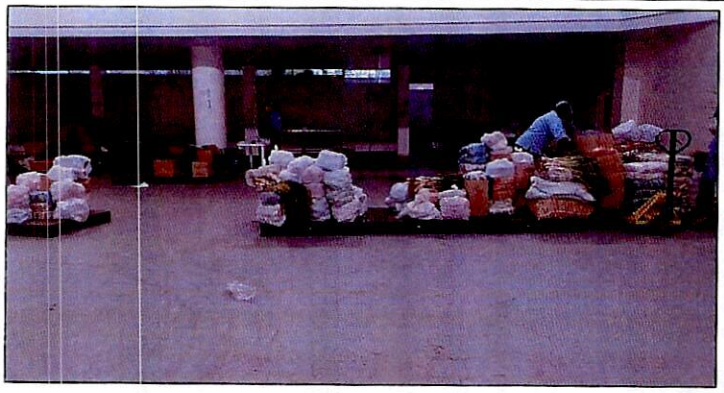
BODEGA		**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO (X)**	
DIRECCIÓN	KILOMETRO 1 VÍA LA PEDRERA	**FECHA DE VISITA**	17 AL 18 FEBRERO 2023	**HORA INICIO:**	07:00 AM		
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE CONSULTORIA** No. 1344 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 PM		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



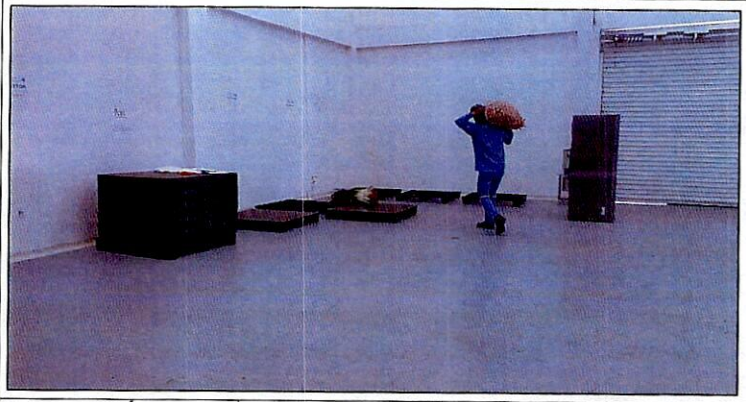
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 2. Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 3. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	Existen aberturas en el segundo piso de la planta que no están protegidas.



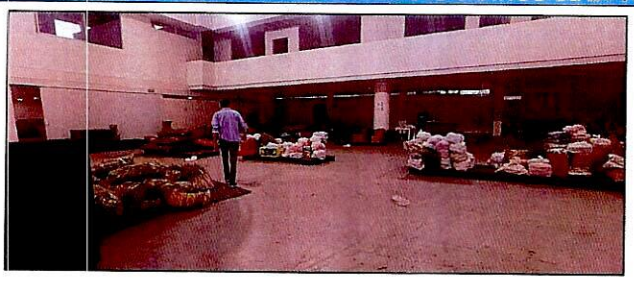
FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA**
Ítem No. 4. La edificación tiene el tamaña adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipo, así como para la circulación del personal y el traslado de materias o productos.	
CUMPLE	x
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

8290

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1170 DE 2022	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTURCTURA

Ítem No.18. Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedad, y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.

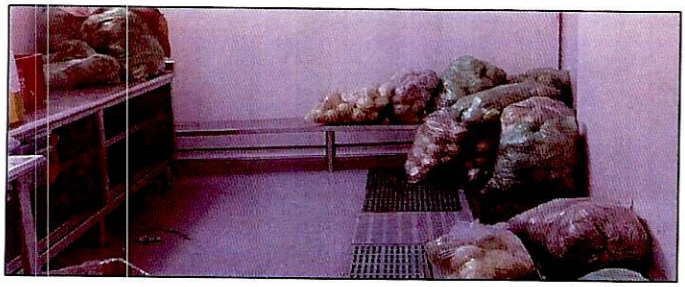
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Las ventanas y el segundo piso de la planta tienen aberturas que facilita la entrada de contaminantes.		



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 62 Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos, son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 64 El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 60 Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

1000B

8291

La educación es de todos Mineducación · Alimentos Aprender · Es el Tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1170 DE 2022	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 41. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 49 Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 14	COMPRA DE ALIMENTOS

Ítem No. 52. Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús establecido para la modalidad de ración industrializada, residencia escolar y preparada en sitio.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

1000C



FOTOGRAFÍA No. 17	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No. 58 Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 18	COMPRA DE ALIMENTOS

Ítem No. 21 Los lavamanos garantizan lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 19	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 20	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 21	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 22	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 23	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 24	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

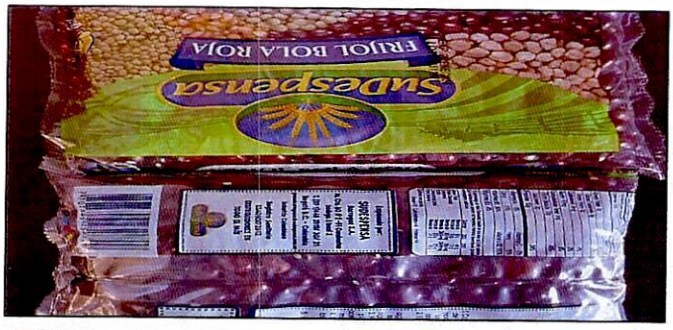
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 25	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 26	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 27	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44 Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 28	PLAN DE SANEAMIENTO

Ítem No. 58 Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

8294

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Casanare Tiempo de Oportunidades · Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	FO-AT-VB-02 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE					
Fecha de la visita:	24/02/2023	Tipo de Complemento y servicios:	RESIDENCIAS	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	TOTAL SERVICIOS

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			NIT:	901.619.659-1
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	KM 3 Vía la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	0	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	0	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	0	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	0
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	0
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	0	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N.A
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	0
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	0
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	0

1000F

8295

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
32	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	0	33	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
34	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	35	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
36	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	37	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
38	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1			

0

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
39	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	40	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
41	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	42	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
43	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC durante todas las etapas del proceso.	N.O	44	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
45	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	46	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	0
47	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	48	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
49	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	50	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	0
51	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1			

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
52	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	53	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
54	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	55	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
56	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	57	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
58	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	59	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
60	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	61	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
62	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	63	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

1000 6

8296

64	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	65	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
75,34%	Aceptable		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

- Se observan aberturas en el segundo piso de la planta sin protección.
- La barrera de la puerta próxima al servicio sanitario está suelta.
- NO se lleva control de temperatura de los equipos.
- No se cuenta con la totalidad de certificados medicos y dotación del personal.
- NO se implementa plan de muestreo, calibración de equipos, monitoreo de calidad del agua.

FIRMA POR PARTE DEL OPERADOR

Nombre:
Documento:
Cargo:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero Civil
TP. No 2225474957CNT

FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA

Nombre:
Documento:
Cargo:

FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA

Nombre: SANDRA MILENA MOTZ LOPEZ
Documento: 23324493
Cargo: INTERVENTORÍA

La educación es de todos | Mineducación

1000H

8297

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-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 DEL CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	YOPAL
INSTITUCION EDUCATIVA:	/	SEDE EDUCATIVA:	/

Fecha de la visita:	24022023		Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Hora de inicio	Hora de terminación
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Contrato de prestación de servicios No. 1374		X		/	/
		No Servicios	/				

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho				
Fecha de recibido (dd/mm/aaa)	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia		Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)		
24-feb	Leche saborizada chocolatada	Recreo	Recreo	Recreo	29/05/2023	50	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	24/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.O	N.O	C	25-feb	N.O	C		
24-feb	Leche UHT larga vida entera	Recreo	Recreo	Recreo	29/05/2023	30	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	24/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.O	N.O	C	25-feb	N.O	C		
24-feb	Leche saborizada fresa	Recreo	Recreo	Recreo	28/05/2023	49	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	24/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.O	N.O	C	25-feb	N.O	C		
24-feb	Bebida de avena	Recreo	Recreo	Recreo	26/03/2023	331	N.A	C	C	C	C	C		200 ml	200 ml	C	24/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		
25-feb	Pan de mantequilla	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan rico JV	pan rico	5/03/2023	19/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70 g	70 g	C	25/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		
25-feb	roscon de bocadillo	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan rico JV	pan rico	5/03/2023	19/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	25/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		
25-feb	Brownie	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan rico JV	pan rico	5/03/2023	19/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	25/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		
25-feb	Galleta casera	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan rico JV	pan rico	5/03/2023	19/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	25/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		
25-feb	Mantecada	Pan rico	Panaderia y pasteleria pan rico JV	pan rico	5/03/2023	19/02/2023	N.A	C	C	C	C	C		70g	70g	C	25/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		
25-feb	Panelita de leche	La sabrosura	Productos la sabrosura SAS	La sabrosura	9/07/2023	802	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20	C	25/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		
25-feb	Uva pasa	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	C	C	C	C	C		20 g	20	C	25/02/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	25-feb	N.O	C		

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA		FIRMA DE RECIBIDO
	SANDRA MILENA HERN.	
Nombre:		Nombre:
Documento:	23329493	Documento:
Cargo:	INTERVENTORÍA	Cargo:

1001

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VB-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	24/02/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	VICTOR GOMEZ CORREDOR/ TAMARA	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**No Servicios**				X	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	**Especificar los menús a verificar: Menu 6,7,8,9,10,23,24**

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
CARNE DE RES	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	39,56	39,56	0	C	C	C	C
HUEVOS	Huevos la 24	23/02/2023	23/03/2023	UNIDAD	N.A	481	481	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	53,25	53,25	0	C	C	C	C
QUESO CAMPESINO	ALIMENTOS DEL CAMPO	21/02/2023	23/03/2023	Unidad x 250g	N.A	50	50	0	C	C	C	C
YOGURTH DE MELOCOTON	ALPINA	25196148AX	4/04/2023	Bolsa x 900ml	N.A	-	-	0	C	C	C	C
YOGURTH DE FRESA	ALPINA	25195651AX	30/03/2023	Bolsa x 900ml	N.A	43	43	0	C	C	C	C
AHUYAMA	NA	NA	NA	Kg	N.A	15,48	15,48	0	C	C	C	C
AJO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	17,01	17,01	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	15,08	15,08	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	4,22	4,22	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,92	1,92	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	13,09	13,09	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	22,69	22,69	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	30,89	30,89	0	C	C	C	C
PAPA CRIOLLA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	11,63	11,63	0	C	C	C	C
PAPA DE AÑO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	84,44	84,44	0	C	C	C	C
PLÁTANO	N.A	N.A	N.A	G	N.A	48,53	48,53	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	N.A	N.A	G	N.A	11,63	11,63	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,44	3,44	0	C	C	C	C
DURAZNO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
MANDARINA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	1	C	C	C	C
MANGO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	96	96	0	C	C	C	C
MANZANA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	96	96	0	C	C	C	C
NARANJA DE ENSALADA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1	1	0	C	C	C	C
NARANJA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	96	96	0	C	C	C	C
PAPAYA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	26,25	26,25	0	C	C	C	C
PERA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PIÑA EN FRUTA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,85	3,85	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	4/10/2022	4/06/2023	Kg	N.A	19	0	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Kg	N.A	13	0	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	7	0	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	7	0	0	C	C	C	C
PULPA DE PIÑA	SAS	29/09/2022	29/05/2023	Kg	N.A	7	0	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Kg	N.A	13	0	0	C	C	C	C

8299

Alimentos para Aprender / En el Corazón de Casanare / Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VB-03 05-09-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	24/02/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	VICTOR GOMEZ CORREDOR/ TAMARA	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**No Servicios**				X	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	**Especificar los menús a verificar: Menu 6,7,8,9,10,23,24**

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
ACEITE DE SOYA	IDEAL	2510222	25/08/2023	Unidad x 250 ml	N.A	28	28	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	300822	29/02/2024	-	-	-	-	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	N.O	N.O	Bolsa x 200 ml	T ambiente	79	79	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	223M2Z1	11/02/2024	Libra x 450g	N.A	79	79	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 450g	N.A	23	23	0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	23102212	23/10/2024	Libra x 450g	N.A	31	31	0	C	C	C	C
GARBANZO	SUDESPENSA	1-35156	31/10/2023	Unidad x 250g	N.A	8	8	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	41222	9/10/2023	Unidad x 125g	N.A	7	7	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	51222	2/12/2023	Unidad x 90g	N.A	55	55	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	L036523	29/07/2024	Unidad x 460g	N.A	21	21	0	C	C	C	C
FECULA DE MAIZ	LASOBERANA	3023	1/01/2024	Libra x 500g	N.A	11	11	0	C	C	C	C
HARINA DE MAIZ BLANCO	AREPAREPA	L102	7/09/2024	Libra x 500g	N.A	11	11	0	C	C	C	C
AVENA EN HOJUELA	SUDESPENSA	59542501	25/01/2024	Libra x 250g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
CAFÉ MOLIDO	LA NIEVE	22349	15/07/2023	Libra x 500g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
HARINA DE PLATANO	NUTRIPLATANO DEL LLANO	270022	27/09/2023	Unidad x 500g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
MANTEQUILLA	LA LOLITA	506	5/06/2023	unidad x 125 g	N.A	4	4					
PAN BLANCO	ASEPAN	2102	21/03/2023	Unidad x55g	T ambiente	39	39	0	C	C	C	C
PASTA CONCHITAS	COMARRICO	L0131823	6/07/2024	Unidad x250g	N.A	15	15	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARICO	322182200	11/05/2024	Unidad x 250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
CHOCOLATE CON AZUCAR	VEGUERO	99002095	2/02/2025	Unidad x 250 g	N.A	10	10	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	I3026/1011	NA	Libra x 500g	N.A	8	8	0	C	C	C	C
PONQUE SIN CUBIERTA	MAVIPONQUE	140223	3/03/2023	Unidadx75g		-	-					
TOSTADAS	PAN EL COUNTRY	130	1/09/2023	Unidad x 20g	T ambiente	46	46	0	C	C	C	C
PANELA	SANTA CARLA	29012023	1/08/2023	UnidadX300g	NA	-	-					

INDICADOR: **No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas** — Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	SANDRA MILENA AVEZ LOPEZ	
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493	Documento:
Cargo	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo:

1000K

8300

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VB-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	2 4 0 2 2 0 2 3	Municipio /institución educativa /sede educativa:	TAMARA	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	No Servicios			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Especificar los menús a verificar: Menu Menu 6,7,8,9,10

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
ACEITE DE SOYA	IDEAL	2510222	25/08/2023	Unidad x 500 ml	N.A	98	98	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	300822	29/02/2024	Unidad x 60 g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	N.O	N.O	Bolsa x 200 ml	T ambiente	1257	1257	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0223M1Z2	15/02/2023	Libra x 450g	N.A	161	161	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 460g	N.A	37	37	0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	231022t2	23/10/2024	libra x 454 g	N.A	51	51	0	C	C	C	C
GARBANZOS	SUDESPENSA	1-35156	31/10/2023	Libra x 460g	N.A	26	26	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	41222	9/10/2023	Libra x 500g	N.A	22	22	0	C	C	C	C
MANTEQUILLA	LOLITA	506	5/06/2023	Unidad 125 g	N.A	23	23	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	51222	2/12/2023	Bolsa x 380 ml	N.A	67	67	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARICO	322182200	11/05/2024	Unidad x250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	L036523	29/07/2024	Unidad x250g	N.A	76	76	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30206	NA	Libra x 500g	N.A	29	29	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	14,81	14,81	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	4/10/2022	4/06/2023	Kg	N.A	35	0	35	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Kg	N.A	35	0	35	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	35	0	35	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	17/07/2022	17/07/2023	Kg	N.A	35	0	35	C	C	C	C
AHUYAMA	N.A	NA	NA	KG	N.A	30,28	30,28	0	C	C	C	C
AJO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	23	23	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	25,32	25,32	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	29,47	29,47	0	C	C	C	C
LECHUGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	19,13	19,13	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	17,19	17,19	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	22	22	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	15,85	15,85	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	48,23	48,23	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	49,94	49,94	0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	113,06	113,06	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
VERDE PLATANO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	41,51	41,51	0	C	C	C	C
MADURO PLATANO	N.A	NA	NA	G	N.A	41,51	41,51	0	C	C	C	C
CARNE	N.A	NA	NA	Kg	N.A	51,11	51,11	0	C	C	C	C
HUEVOS	Huevos la 24	23/02/2023	23/03/2023	UNIDAD	N.A	419	419	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	NA	NA	Kg	N.A	53,97	53,97	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: **100%**

Observaciones :

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	SANDRA MILENA HOYOS LOPEZ	
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493	Documento
Cargo:	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo

1000L

8301

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	**DEPARTAMENTO DE CASANARE**
Fecha de la visita: 2 4 0 2 2 0 2 3	**Operador:** **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Leche saborizada chocolatada	19/02/2023	29/05/2023	50	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche UHT larga vida entera	30/01/2023	29/05/2023	30	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida de avena	27/11/2022	26/03/2023	331	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Pan de mantequilla	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
roscon de bocadillo	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Brownie	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Galleta casera	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Mantecada	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Panelita de leche	802	9/07/2023	802	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Uva pasa	NO	10/06/2023	10/01/	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.0	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	C	

8302

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VRI-03 05-09-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras	Cumple	No Cumple
Leche saborizada chocolatada	19/02/2023	29/05/2023	50	C	C	N.A	C	C	C	
Leche UHT larga vida entera	30/01/2023	29/05/2023	30	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida de avena	27/11/2022	26/03/2023	331	C	C	N.A	C	C	C	
Pan de mantequilla	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
roscon de bocadillo	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Brownie	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Galleta casera	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Mantecada	19/02/2023	5/03/2023	19/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Panelita de leche	802	9/07/2023	802	C	N.O	N.A	N.O	N.O	C	
Uva pasa	NO	10/06/2023	10/01/	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: JAIRO MILENA ARIZMENDEZ	Nombre:	Nombre:
Documento: 23324493	Documento:	Documento:
Cargo: INTERVENTORIA	Cargo:	Cargo:

La educación es de todos · Mineducación

1000 N

8303

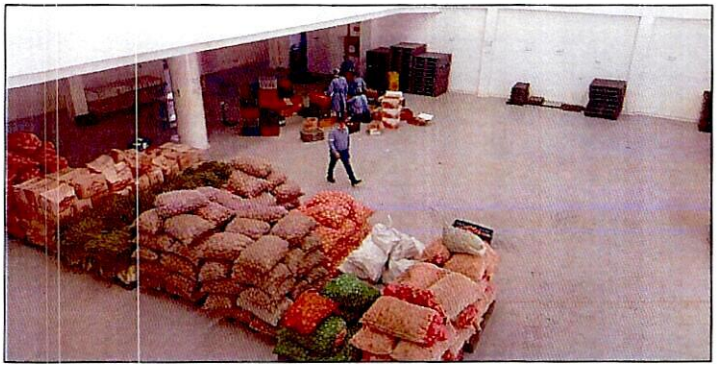
La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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

INFORMACIÓN GENERAL

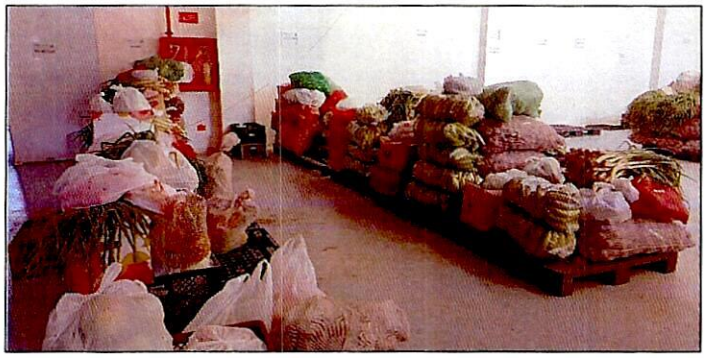
PLANTA DE ENSAMBLE		**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		**URBANO (X)**
DIRECCIÓN	KILOMETRO 1 VÍA LA PEDRERA	**FECHA DE VISITA**	24- 02- 2023		**HORA INICIO:**		08:00 AM
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**		10:00 PM
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.

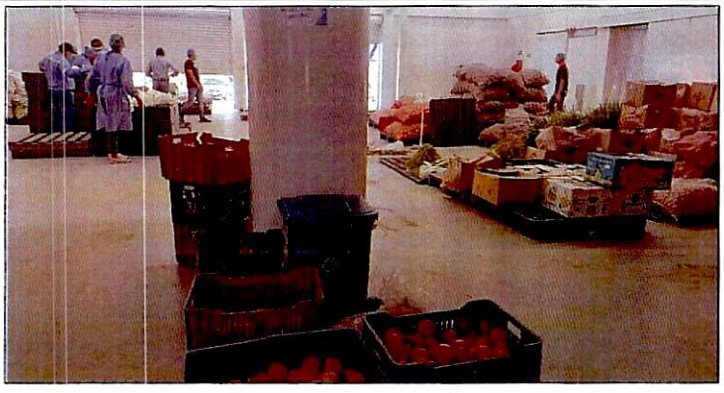
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD**

Ítem No. 41 Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No. 4. La edificación tiene el tamaña adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipo, así como para la circulación del personal y el traslado de materias o productos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4	**ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD**

Ítem No. 49 Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			

10000

8304

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No. 18: Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa ventanas y aberturas sin protección en el segundo piso de la planta.		



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 8	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 62 Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 10	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No. 64 El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

1000 P



FOTOGRAFÍA No. 11	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No. 36. La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 41. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 49 Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 60 Se lleva control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

8306



FOTOGRAFÍA No. 17	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 18	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 61. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 19	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 63 No se transporta conjuntamente en un mismo vehiculo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 20	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 65. Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

1000R

8307

ANEXO 54
Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 17 al 31 de enero de 2023

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

8308

INFORME VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA Y / O DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE:

Nombre del operador: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
Nit: 901.619.659-1
Dirección: Kilometro 1 vía La Pedrera.
Correo electrónico: consorcio@durangar.com.co

DESARROLLO DE VISITA:

Las actividades se dirigen a la verificación y solicitud de la información de las diferentes etapas que hacen parte del proceso operativo para el alistamiento, ensamblaje y cargue de materias primas requeridas según ciclo de menú, para la prestación del servicio de alimentación escolar de la semana comprendida entre el 23 al 29 de Enero del 2023.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:
REPORTE DE FECHA: 16 DE ENERO DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No. 1
MENU PROGRAMADO PS – ALMUERZO: Del 10, 1, 2, 3 y 4
MENU PROGRAMADO RACION INDUSTRIALIZADA: Del 1, 2,3, 4 y 5
MENU PROGRAMADO PS – RESIDENCIAS ESCOLARES: Del 20, 1, 2, 3,4 ,21 Y 22

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 10 municipios: Aguazul, Tauramena, Chameza, Recetor, Hato corozal, Tamara, Maní, San Luis de Palenque, Trinidad y Nunchía.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACION DE SERVICO DEL 23 AL 29 DE ENERO DE 2023

Los días 19, 20 y 21 de Enero se hizo presencia en bodega de los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar la respectiva visita técnica de seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias que presento el CONSOSRCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.

El Jueves 19 siendo las 3:00 pm solo se contaba con los siguientes productos: bebidas lácteas para la ración industrializada, yogurt, pan blanco, harina de plátano y tostadas para residencias, así mismo había bolsas, guantes, tapabocas y cofias

Para los días 20 y 21 de Enero se recepcionarón en bodega el fruver, abarrotes, queso campesino, productos e implementos para el aseo.

8309









1.1 VERIFICACIÓN COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza verificación de los componentes de la Ración Industrializada que se encontraban en bodega de acuerdo con el ciclo de menú establecido para la semana 1, correspondiente a los menús 1,2,3,4 y 5 del 23 al 27 de Enero, para lo cual se emplea el **formato de verificación de rotulado ración industrializada (ver Anexo 1.) y formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración industrializada (ver Anexo 2).**

8310



1.1.1 INTERCAMBIOS INDUSTRIALIZADO AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

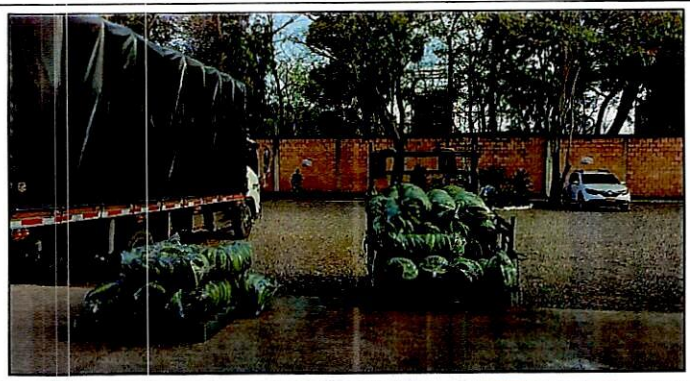
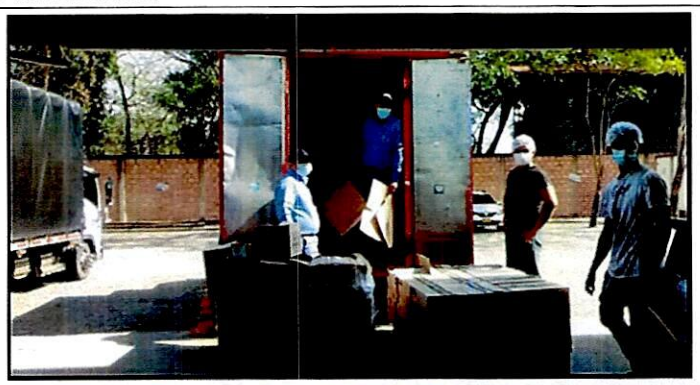
El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 no presento la autorización para el intercambio de bocadillo tricolor por el combinado.

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO

2.1 Etapa De Recepción, empacado y embalaje de la materia prima.

8311

El Fruver llega a granel los cuales se observan en óptimas condiciones y conservando sus características organolépticas (ajuste positivo), para su posterior ensamble (empacado y embalaje) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal, para lo cual se diligencia el **FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTCAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PERPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA.** Así mimo los Abarrotes, pulpas de frutas, derivados lácteos y demás productos son verificados.






Durante la inspección se evaluó la calidad de los productos, teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo de cada alimento:

8312

- Estado: Fresco
- Color uniforme y brillante.
- Textura firme y blanda.
- Apariencia brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

Observaciones:

Los productos perecederos frutas y hortalizas son empacados y embalados en bolsas de polietileno de baja densidad, a algunas de estas se le ha realizado perforaciones de manera manual, pero en su totalidad no cuentan con perforaciones para la respiración de los alimentos y así minimizar la producción de etileno y evitar que lleguen a la senescencia; después de empacados, se colocan encima de estibas, sobre cartón directamente en el piso, no cuentan con suficientes canastillas, y se almacenan a temperatura ambiente, estos factores influyen en la disminución de la vida útil de los productos. Este proceso es repetitivo en bodega.









8313

2.1.1 Intercambios Ración preparado en sitio almuerzo autorizados por Interventoría

El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, no presento intercambios de productos alimenticios.
Sin embargo se presentó intercambio de pera por mandarina.

Se realiza verificación de abarrotes de la Ración Preparado en sitio tipo Almuerzo – Residencias Escolares, para lo cual se emplea el **Formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración preparada en sitio – industrializada. (ver Anexo 2)**

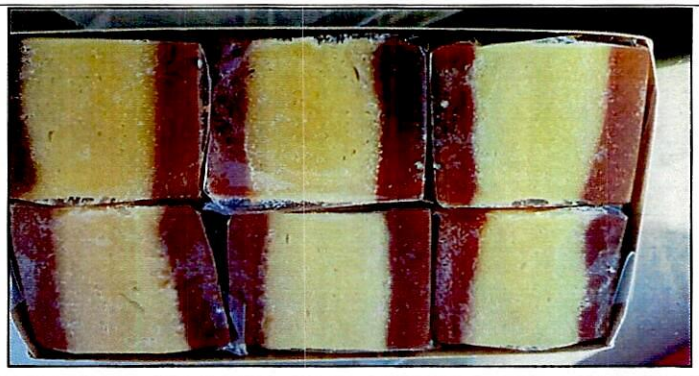
2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO Y ETIQUETADO DE RACION INDUSTRIALIZADA

Durante la visita a Bodega también se verifica que los productos cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011. Para lo cual se emplea el respectivo formato.









2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

El cargue de vehículos inicio el día 21 de Enero a las 6:00 pm, con la debida verificación mencionada anteriormente, y solicitando ajustes de materia prima en tiempo real; y así se

8314

procede al cargue donde se realiza la verificación del gramaje de las materias primas de algunas de las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que salga completo y evitar contratiempos en la ejecución del programa, también se puede evidenciar que las materias primas son cargadas sin canastillas y/o recipientes adecuados dependiendo el grado de riesgo del alimento.

Durante el transporte no se puede afirmar si se aplica o no la cadena de frio, por tanto no se puede asegurar la inocuidad de los alimentos de alto riesgo en salud pública.

8315

2.3.1 SABADO 19 ENERO DE 2023

RUTA: AGUAZUL
HORA DE SALIDA: 08:10 PM



RUTA: TAURAMENA
HORA DE SALIDA: 08:30 PM



RUTA: CHAMEZA Y RECETOR
HORA DE SALIDA: 09:30 PM



RUTA: CHAMEZA Y RECETOR
HORA DE SALIDA: 09:30 PM

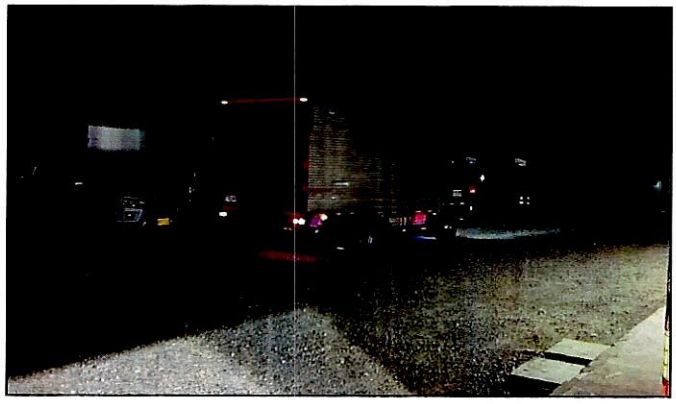


RUTA: HATO COROZAL 2
HORA DE SALIDA: 10:40 PM



RUTA: TAMARA
HORA DE SALIDA: 10:50 PM

8316



RUTA: MANI
HORA DE SALIDA: 11:10 PM



RUTA: SAN LUIS DE PALENQUE
HORA DE SALIDA: 12:29 AM



RUTA: TRINIDAD **HORA DE SALIDA:** 12:30 AM	**RUTA:** TRINIDAD **HORA DE SALIDA:** 12:30 AM 8317
	

En la tabla 1 se evidencian las novedades que se presentaron durante el despacho de este día de verificación.

Tabla 1. Novedades observadas durante el despacho

Municipios	Novedades
Aguazul, Tauramena, Chameza, Recetor, Hato corozal, Tamara, Maní, San Luis de Palenque, Trinidad y Nunchia	Los vehículos salen de bodega sin los siguientes productos: proteína, leche en polvo, agua, pepino cohombro.

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN**ES**

De acuerdo a la visita realizada en planta de despacho perteneciente al CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, cabe mencionar que no cuentan con un plan de contingencia para los casos que las materias primas no lleguen los días estipulados y así poder dar cumplimiento al plan operativo presentado en la etapa de pre-operativa. Además, hay falencias en la documentación con la que debe contar la planta o bodega como: plan de saneamiento básico, programas pre requisitos ni sus respectivos registros, el personal manipulador no cuenta con la indumentaria acorde a la actividad que realizan, no hay plan

8318

de capacitación y no presentan los certificados médicos con el concepto de apto para manipular alimentos. Todos estos documentos deben estar disponibles para los diferentes de control que los requieran.

Los vehículos que transportan son furgones con termoking, pero no se puede asegurar que la cadena de frio se mantiene durante el transporte; teniendo en cuenta que los productos de alto riesgo (yogurt, queso, pollo y Fruver) requieren de refrigeración se observan expuestos a temperatura ambiente, cabe resaltar que los vehículos salen de bodega y deben esperar unas horas para cargar la proteína y así iniciar el recorrido hacia los diferentes municipios.

Una vez terminada la visita y levantada el acta se notifica; para esto se dispone del **Formato Verificación De Condiciones De Operaciones En Plantas Ensamble Ración Industrializada-Ración Para Preparar En Sitio (anexo No 4).** En el cual se encuentran todas las falencias o hallazgos que se deben intervenir de forma INMADIATA para así asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas tanto en la recepción, almacenamiento temporal, manipulación, transporte y distribución a cada una de las sedes.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022

8319

ANEXO 55
Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 28 de febrero de 2023

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

8320

INFORME VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA Y / O DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE:

Nombre del operador: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
Nit: 901.619.659-1
Dirección: Kilometro 1 vía La Pedrera.
Correo electrónico: consorcio@durangar.com.co

DESARROLLO DE VISITA:

Las actividades se dirigen a la verificación y solicitud de la información de las diferentes etapas que hacen parte del proceso operativo para el alistamiento, ensamblaje y cargue de materias primas requeridas según ciclo de menú, para la prestación del servicio de alimentación escolar de la semana comprendida entre el 30 de enero al 06 de febrero del 2023.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:
REPORTE DE FECHA: 16 DE ENERO DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No. 2
MENU PROGRAMADO PS – ALMUERZO: Del 5, 6, 7, 8 y 9
MENU PROGRAMADO RACION INDUSTRIALIZADA: Del 6,7,8,9,10
MENU PROGRAMADO PS – RESIDENCIAS ESCOLARES: Del 5, 6, 7, 8,9 ,23 Y 24

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 10 municipios: Aguazul, Tauramena, Chameza, Recetor, Hato corozal, Tamara, Maní, San Luis de Palenque, Trinidad y Nunchía.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACION DE SERVICO DEL 30 ENERO AL 06 DE FEBRERO DE 2023

Los días 26, 27 y 28 de enero se hizo presencia en bodega de los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar la respectiva visita técnica de seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias que presento el CONSOSRCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.

El jueves 26 siendo las 3:00 pm se contaba con los siguientes productos: leche en polvo, huevos, arroz, pan blanco, tostadas, queso campesino, bebida láctea de ración industrializada.

7014

8321

Para los días 27 se recepcionarón en bodega el fruver, abarrotes, productos e implementos para el aseo y se empezó el alistamiento de la materia prima por municipios.



1.1 VERIFICACIÓN COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza verificación de los componentes de la Ración Industrializada que se encontraban en bodega de acuerdo con el ciclo de menú establecido para la semana 1, correspondiente a los menús 6,7,8,9 y 10, del 30 de enero al 3 de febrero, para lo cual se emplea el **formato de verificación de rotulada ración industrializada (ver Anexo 1.) y formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración industrializada (ver Anexo 2).**

8322



1.1.1 INTERCAMBIOS INDUSTRIALIZADO AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Menú	Componente	Programado	Intercambio autorizado
6	Cereal	Muffins	Torta de queso
7	Cereal	Galleta casera	Roscón con bocadillo
9	Cereal	Mantecada	Mogolla de caramelo
10	Cereal	Brownie	Galleta combinada
6	Lácteo	Leche saborizada de mora UHT	Leche saborizada de chocolate UHT
8	Fruta	Pera	Mandarina

9	Lácteo	Leche saborizada de fresa UHT	Leche saborizada de vainilla UHT

8323

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO

2.1 Etapa De Recepción, empacado y embalaje de la materia prima.

El Fruver llega a granel los cuales se observan en óptimas condiciones y conservando sus características organolépticas, para su posterior ensamble (empacado y embalaje) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal, para lo cual se diligencia el **FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTCAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN PERPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA.** Así mimo los Abarrotes, pulpas de frutas, derivados lácteos y demás productos son verificados.









7077

8324



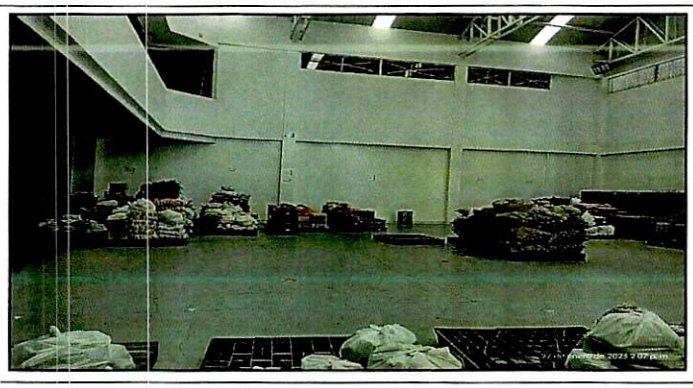


Durante la inspección se evaluó la calidad de los productos, teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo de cada alimento:

- Estado: Fresco
- Color uniforme y brillante.
- Textura firme y blanda.
- Apariencia brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

Observaciones:

Los productos perecederos frutas y hortalizas son empacados y embalados en bolsas de polietileno de baja densidad, a algunas de estas se le ha realizado perforaciones de manera manual, pero en su totalidad no cuentan con perforaciones para la respiración de los alimentos y así minimizar la producción de etileno y evitar que lleguen a la senescencia; después de empacados, se colocan encima de estibas, sobre cartón directamente en el piso, no cuentan con suficientes canastillas y las que hay están muy sucias, se almacenan a temperatura ambiente, estos factores influyen en la disminución de la vida útil de los productos. Este proceso es repetitivo en bodega.





8325





2.1.1 Intercambios Ración preparado en sitio almuerzo autorizados por Interventoría

Menú	Componente	Programado	Intercambio autorizado
7	Proteína	Goulash de res	Goulash de pollo

2.1.2 Intercambios Ración preparado en sitio residencias escolares autorizados por Interventoría

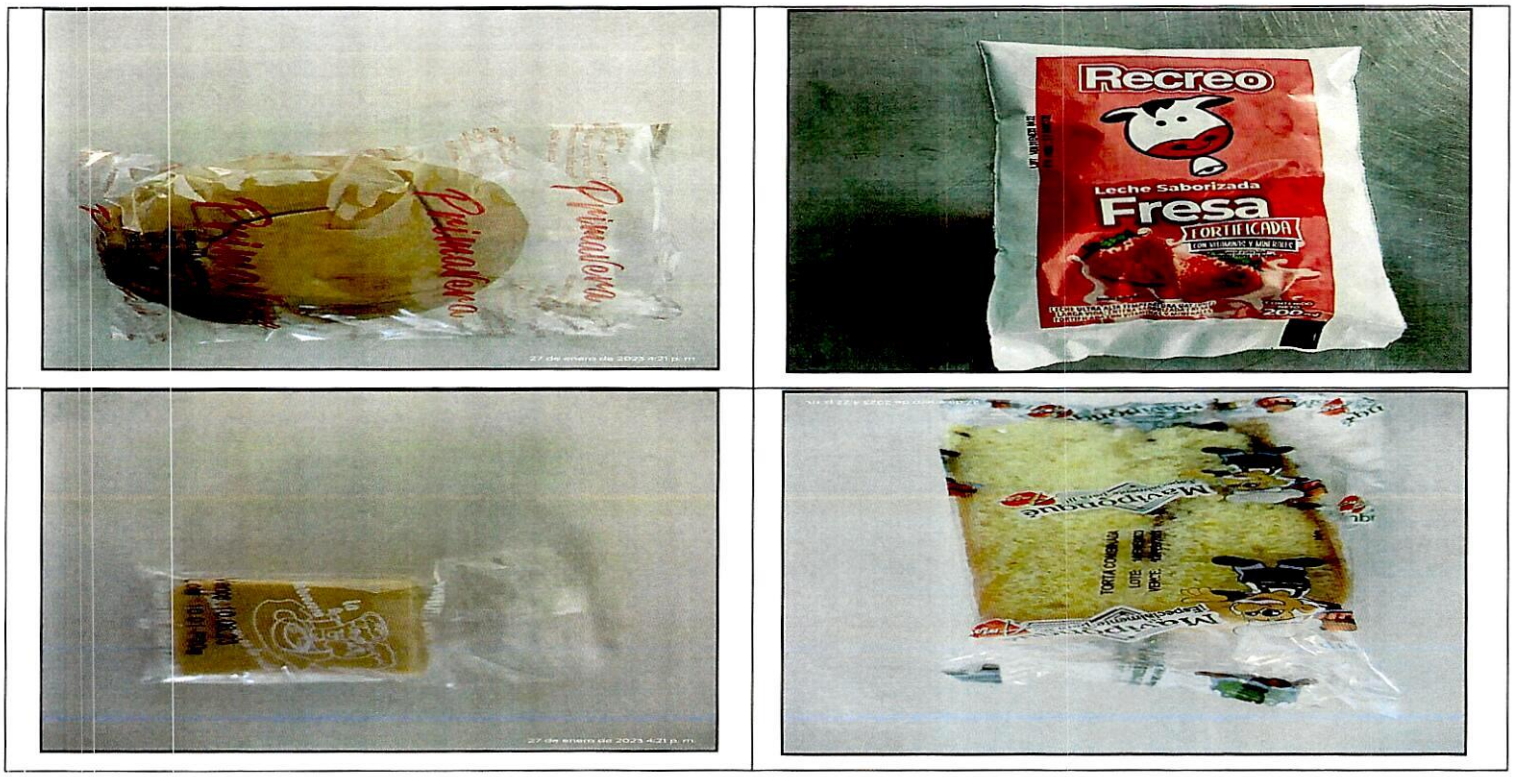
Menú	Componente	Programado	Intercambio autorizado
7	Proteína- almuerzo	Goulash de res	Goulash de pollo
9	Fruta desayuno	Pera	Mandarina

Se realiza verificación de abarrotes de la Ración Preparado en sitio tipo Almuerzo – Residencias Escolares, para lo cual se emplea el **Formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración preparada en sitio – industrializada. (ver Anexo 2)**

2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO Y ETIQUETADO DE RACION INDUSTRIALIZADA

Durante la visita a Bodega también se verifica que los productos cumplan con la Resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011. Para lo cual se emplea el respectivo formato.

8326



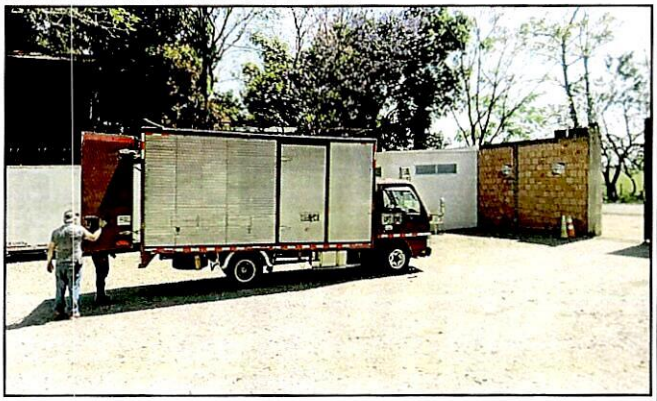
2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

El cargue de vehículos inicio el día 28 de Enero a las 1:09 pm, con la debida verificación mencionada anteriormente, y solicitando ajustes de materia prima en tiempo real; y así se procede al cargue donde se realiza la verificación del gramaje de las materias primas de algunas de las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que salga completo y evitar contratiempos en la ejecución del programa, también se puede evidenciar que las materias primas son cargadas sin canastillas y/o recipientes adecuados dependiendo el grado de riesgo del alimento.

Durante el transporte no se puede afirmar si se aplica o no la cadena de frio, por tanto, no se puede asegurar la inocuidad de los alimentos de alto riesgo en salud pública.

8327

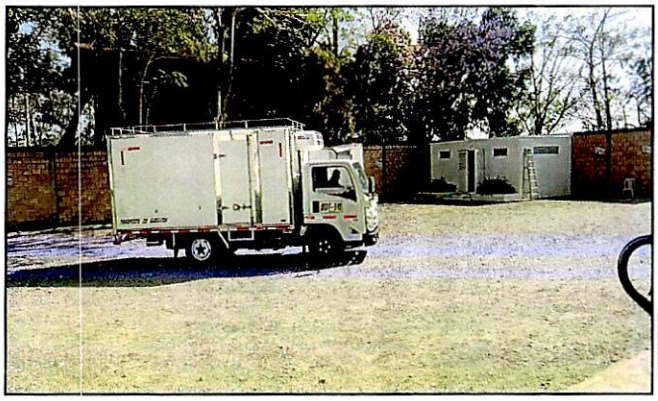
RUTA: TAURAMENA
HORA DE SALIDA: 01:47 PM



RUTA: MANI
HORA DE SALIDA: 01:55 PM



RUTA: CHAMEZA Y RECETOR
HORA DE SALIDA: 02:44 PM

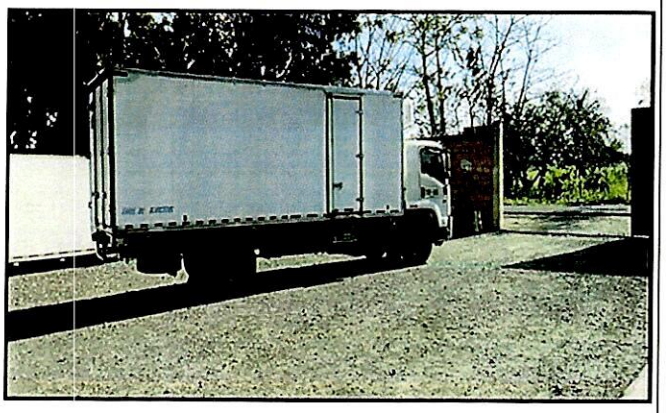


RUTA: AGUAZUL
HORA DE SALIDA: 03:41 PM



8328

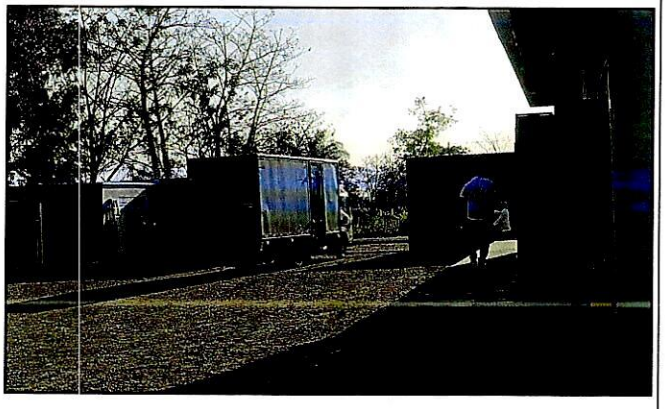
RUTA: MONTEREY-VILLANUEVA
HORA DE SALIDA: 04:04 PM



RUTA: SAN LUIS Y TRINIDAD
HORA DE SALIDA: 04:04PM



RUTA: HATO 2
HORA DE SALIDA: 04:25 PM



RUTA: TAMARA
HORA DE SALIDA: 08:44 PM



8329

RUTA: NUNCHIA **HORA DE SALIDA**: 10:25 PM 	

En la tabla 1 se evidencian las novedades que se presentaron durante el despacho de este día de verificación.

Tabla 1. Novedades observadas durante el despacho

Municipios	Novedades
Aguazul, Tauramena, Chameza, Recetor, Tamara, Maní, Trinidad y Nunchía, Monterey y Villanueva	Los vehículos salen de bodega sin agua y la proteína la cargan en otro lugar .

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN**ES**

De acuerdo a la visita realizada en planta de despacho perteneciente al CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, cabe mencionar que no cuentan con un plan de contingencia para los casos que las materias primas no lleguen los días estipulados y así poder dar cumplimiento al plan operativo presentado en la etapa de pre-operativa. Además, hay falencias en la documentación con la que debe contar la planta o bodega como: el personal manipulador no cuenta con la indumentaria acorde a la actividad que realizan y no presentan los certificados médicos con el concepto de apto para manipular alimentos.

8330

Todos estos documentos deben estar disponibles para los diferentes de control que los requieran.

Los vehículos que transportan son furgones con termoking, pero no se puede asegurar que la cadena de frio se mantiene durante el transporte; teniendo en cuenta que los productos de alto riesgo (yogurt, queso, pollo y Fruver) requieren de refrigeración se observan expuestos a temperatura ambiente, cabe resaltar que los vehículos salen de bodega y deben esperar unas horas para cargar la proteína y así iniciar el recorrido hacia los diferentes municipios.

Una vez terminada la visita y levantada el acta se notifica; para esto se dispone del **Formato Verificación De Condiciones De Operaciones En Plantas Ensamble Ración Industrializada-Ración Para Preparar En Sitio (anexo No 4).** En el cual se encuentran todas las falencias o hallazgos que se deben intervenir de forma INMADIATA para así asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas tanto en la recepción, almacenamiento temporal, manipulación, transporte y distribución a cada una de las sedes.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022

0331

INFORME VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA Y / O DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE:

Nombre del operador: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
Nit: 901.619.659-1
Dirección: Kilometro 1 vía La Pedrera.
Correo electrónico: consorcio@durangar.com.co

DESARROLLO DE VISITA:

Las actividades se dirigen a la verificación y solicitud de la información de las diferentes etapas que hacen parte del proceso operativo para el alistamiento, ensamblaje y cargue de materias primas requeridas según ciclo de menú, para la prestación del servicio de alimentación escolar de la semana N° 3 comprendida entre el 6 al 10 de febrero de 2023.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:
REPORTE DE FECHA: 16 DE ENRERO DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No. 3
MENU PROGRAMADO PS - ALMUERZO DEL 11 AL 15
MENU PROGRAMADO PS – RESIDENCIAS ESCOLARES DEL 11 AL 15 Y 25-26.

INDUSTRIALIZADO SEMANA N°1
MENU PROGRAMADO RACION INDUSTRIALIZADA: 1 AL 5

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 13 municipios; Aguazul, Hato corozal, Pore, Maní, Nunchia, Chameza, Recetor, Tamara, Monterrey, Villanueva, Trinidad, San Luis de Palenque, Tauramena

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACION DE SERVICO DEL 6 AL 10 DE FEBRERO 2023.

El Jueves 2,3,4, febrero 2023, hacen presencia los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar la respectiva visita técnica de seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias que presento el CONSOSRCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022; donde se evidencio fallas durante su ejecución, esto debido a que la materia prima no llega en el tiempo estipulado. El sábado siendo las 9:00 am llegaron los productos hacía falta. Para el alistamiento, cargue, despacho y entrega de las materias primas, se realicen

8332

a tiempo en las sedes educativas, y se garantice la prestación del servicio a los titulares de derecho beneficiarios, desde el primer día y desde el primer servicio (desayuno), caso de residencias escolares.



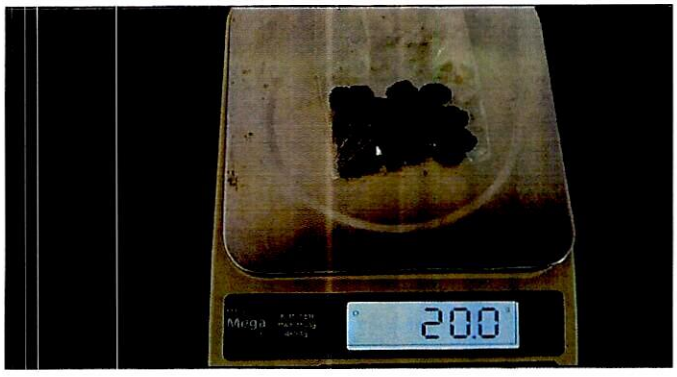
1.1 VERIFICACIÓN COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza verificación de los componentes de la Ración Industrializada que se encentraban en bodega acuerdo con el ciclo de menú establecido para la semana 3, correspondiente al periodo de 6 al 10 de febrero, para lo cual se emplea el **formato de verificación de rotulado ración industrializada (ver Anexo 1.) y formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración industrializada (ver Anexo 2).**

8333


INGREDIENTES:

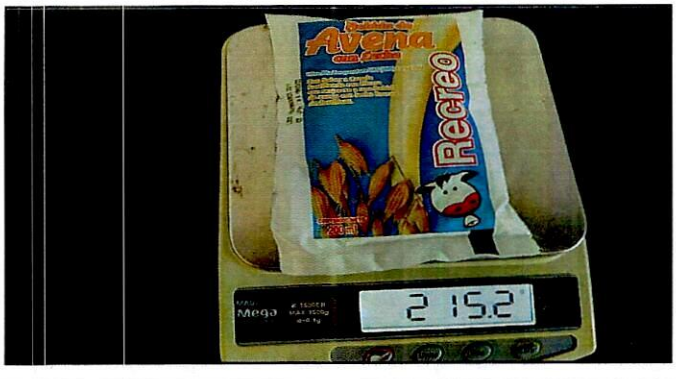

Primavera
74.8


20.0


Primavera
72.1


Primavera




Avena
Recreo
215.2


Recreo
Leche Saborizada
Vainilla
FORTIFICADA
214.8

8334





1.1.1 INTERCAMBIOS INDUSTRIALIZADO AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Lácteo	Leche saborizada vainilla	Leche entera UHT
3	lácteo	Leche saborizada fresa	Avena UHT

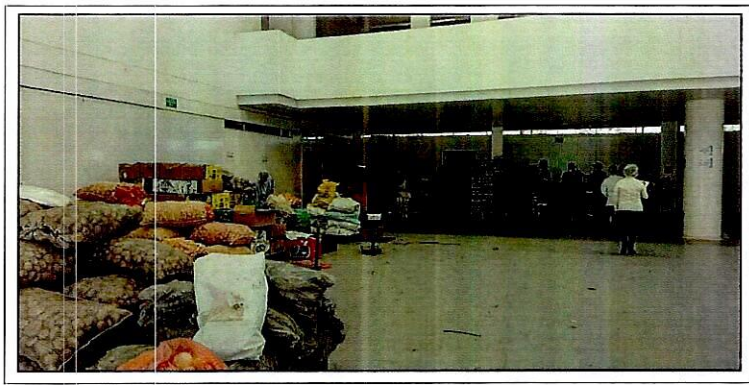
Se Anexo oficio de intercambios autorizados por interventoría N° INTER-PAE -054-2023

Visible anexo 3. (Oficio REF.: CONCEPTO SOLICITUD DE INTERCAMBIO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES Y ALMUERZO)

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO

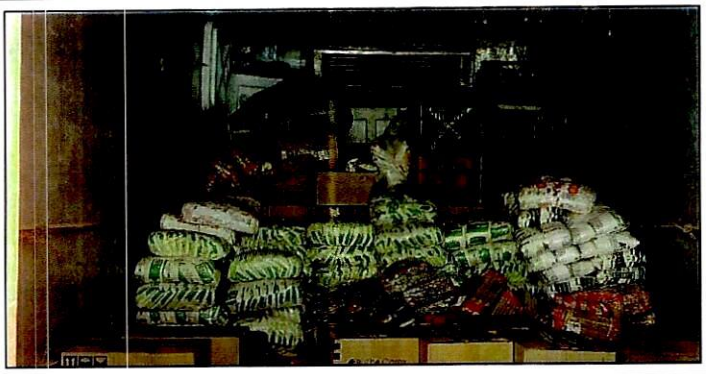
2.1 Etapa De Recepción, Empacado Y Embalado De La Materia Prima.

Los diferentes productos de frutas y verduras llegan a granel, su aspecto es fresco (ajuste positivo), para su posterior ensamblaje (empacado y embalado) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal. En esta etapa se encuentran productos perecederos.





8335



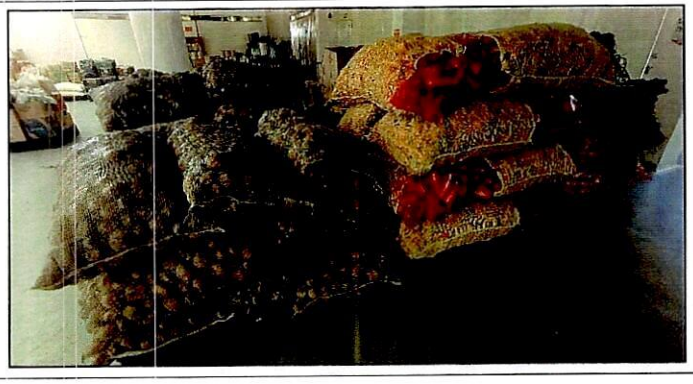


Control de **calidad** de acuerdo a parámetros de aceptación / rechazo:

- Estado: Fresco
- Color uniforme y brillante.
- Textura firme y blanda.
- Apariencia brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

Observaciones:

Los productos perecederos frutas y hortalizas son empacados y embalados a temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales no cuentan con perforaciones para la respiración del fruver, una vez son empacadas se ubican algunas en estibas otras sobre un cartón directamente en el piso y no cuentan con canastillas, todos estos factores influyen directamente en la disminución de la vida útil de los productos. Se informó estos hallazgos al jefe de bodega para que tomaran las medidas necesarias y así evitar deterioro de los alimentos en todas las etapas del proceso.





8336













Es importante disponer de un área con su respetiva señalización y recipientes adecuados, que permitan la ubicación de los productos NO conformes, tanto perecederos como no perecederos, resultantes del proceso de selección.

8337





2.1.1 Intercambios Ración Preparado En Sitio Almuerzo Autorizados Por Interventoría

Visible anexo 3. (Oficio REF.: CONCEPTO SOLICITUD DE INTERCAMBIO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES Y ALMUERZO)

Se realiza verificación de los de los abarrotes de la Ración Preparado en sitio Almuerzo – Residencias Escolares, a la materia prima decepcionada para lo cual se emplea el **Formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración preparada en sitio - industrializada (ver Anexo 2)**

2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO MATERIAS PRIMAS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

Antes de que los diferente productos sean distribuidos para las sedes son inspeccionados y verificados su calidad, para esto se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 en cuanto rotulado.



