11223

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Casanare No Descansa	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 lactea sabor a melocotón	20/01/2023	9/05/2023	20	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida de avena con leche	27/11/2022	26/03/2023	331	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	N.A	C	C	C	
Leche entera UHT	13/02/2023	23/05/2023	44	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	19/02/2023	29/05/2023	50	C	C	N.A	C	N.O	C	
Galleta casera	23/02/2023	12/03/2023	23/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Roscon con bocadillo	28/02/2023	12/03/2023	28/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Torta de queso	28/02/2023	12/03/2023	28/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Pan de queso	23/02/2023	12/03/2023	23/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Mantecada	28/02/2023	12/03/2023	28/02/2023	C	C	N.A	C	N.O	C	
Manimoto	2523	16/07/2023	2523	C	C	N.A	C	N.O	C	
Bocadillo de guayaba relleno con manjar blanco	52022	24/06/2023	52022	C	C	N.A	C	N.O	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA	FIRMA
	Sandra Milena Hoyos	
Nombre:	Nombre:	Nombre: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Documento:	Documento: 23324493	Documento: Ingeniero de Alimentos
Cargo:	Cargo: PROF. INTERVENTORIA	Cargo: TP. No. 2225474[illegible]

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

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

11224

TIDAD RRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
ha de la visita:	0 4 0 3 2 0 2 3	Municipio /institución educativa /sede educativa:	TAMARA/ ARTURO SALAZAR MEJIA SANTO DOMINGO	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Industrializada
erador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	No Servicios			x		

tos del Menú a verificar

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

ificación 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	26/10/2022	26/08/2023	Unidad x 250 ml	N.A	6	6	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	105	105	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0223M1Z2	23/02/2024	Libra x 450g	N.A	12	12	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 460g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
AZUCAR BLANCA	CASTILLA	300123T3	23/10/2024	llbra x 454 g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
GARBANZOS	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 460g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	30/01/2023	30/10/2023	Libra x 500g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
MANTEQUILLA	LOLITA	506	5/06/2023	Unidad 125 g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	6/02/2023	4/02/2024	Bolsa x 380 ml	N.A	16	16	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARICO	322182200	11/05/2024	Unidad x250g	N.A			0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	MARYPAS	1223	12/07/2023	Unidad x250g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	L30106-1371	NA	Libra x 500g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	0,53	0,53	0	C	C	C	C
PULPA DE CURUBA	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	11/111/2022	11/07/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	21/07/2022	21/07/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	SAS	4/02/2023	4/10/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
LPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	26/01/2023	25/09/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	NA	NA	KG	N.A	1,51	1,51	0	C	C	C	C
AJO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1,23	1,23	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1,05	1,05	0	C	C	C	C
LECHUGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1,51	1,51	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	0,89	0,89	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1,3	1,3	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1,19	1,19	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	4,57	4,57	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	4,57	4,57	0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	6,03	6,03	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	3,01	3,01	0	C	C	C	C
VERDE PLATANO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
MADURO PLATANO	N.A	NA	NA	G	N.A	6,65	6,65	0	C	C	C	C
CARNE	N.A	NA	NA	Kg	N.A	2,02	2,02	0	C	C	C	C
HUEVOS	Huevos JABE	3/03/2023	3/04/2023	UNIDAD	N.A	70	70	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	NA	NA	Kg	N.A	4,32	4,32	0	C	C	C	C

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

bservaciones :

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
	SANDRA MILENA HOEZ JOYEZ	
mbre:	Nombre:	Nombre:
cumento:	Documento: 23324103	Documento
rgo:	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo

692

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación 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

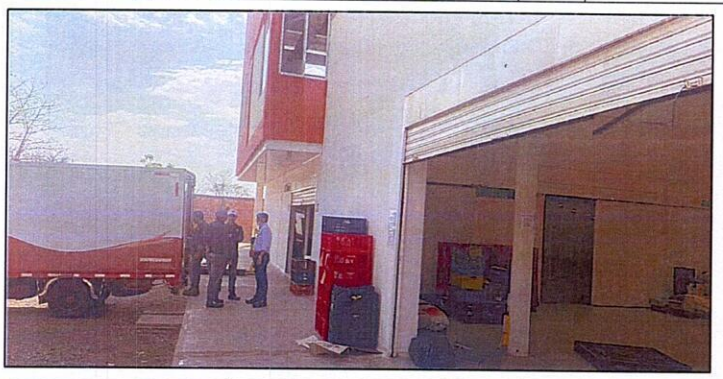
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

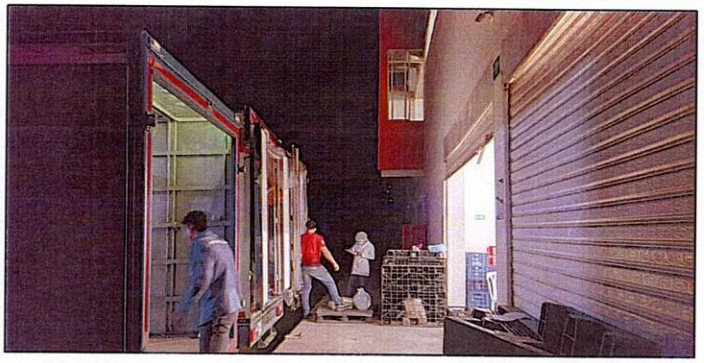
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

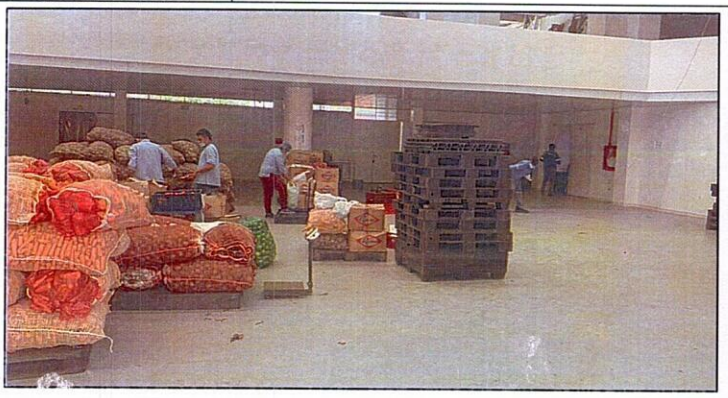
PLANTA DE ENSAMBLE		**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO (X)**	
DIRECCIÓN	KILOMETRO 1 VÍA LA PEDRERA	**FECHA DE VISITA**	04- 03- 2023	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:55 PM		
MODALIDAD	**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	

11226

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



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.

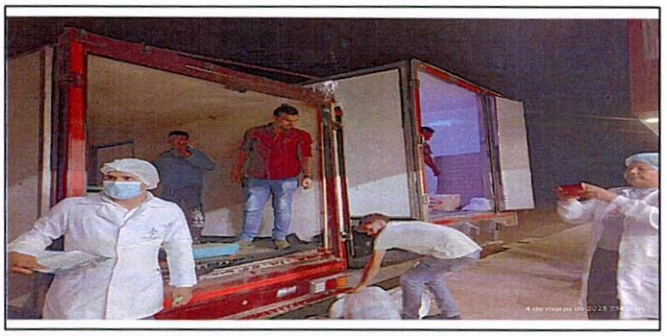
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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			

649

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.

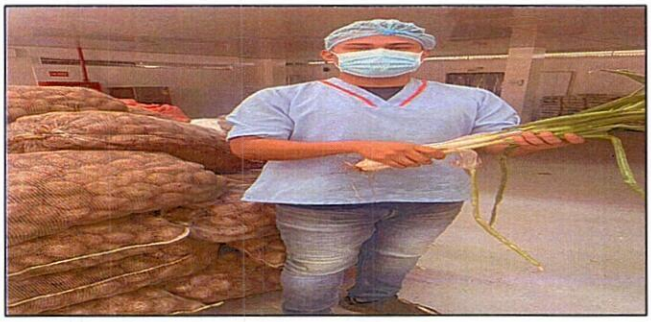
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y 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	

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. 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.

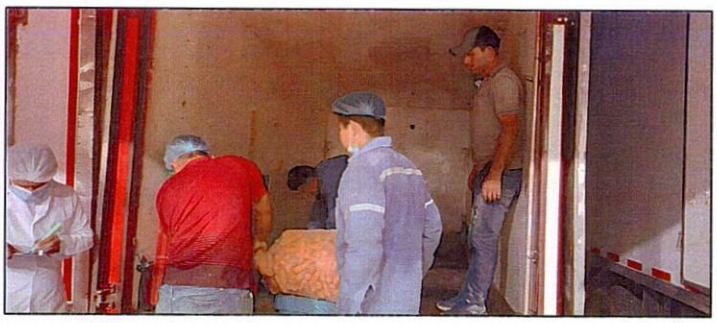
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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			

11229

Alimentos para Aprender / Es el tiempo de Casanare / Casanare	**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR** **FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO**	Gobierno Nacional 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:	17 03 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:		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

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

11230

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

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

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

11231

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

0

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento					
75.80%	Aceptable.		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	0
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

Observaciones

En visita técnica Realizada se evidencia lo siguiente:
- existen Aberturas en el segundo piso de la planta, Ventanas Abiertas Sin proteccion Alguna.
- No cuentan con registros Actualizados de Temperatura.
- No hay calibracion de equipos
- El personal manipulador de Alimentos Algunos no cumplen con la Dotacion acorde al trabajo que desempeñan.
- No se cumple con el plan de muestreo para agua, ni de la calidad microbiológica y Fisicoquímica del Agua.

FIRMA POR PARTE DEL OPERADOR	
Nombre:	
Documento:	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Cargo:	Ingeniero de Alimentos
FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA	
Nombre:	SANDRA MILENA AVENDAÑO LOPEZ
Documento:	23'324493
Cargo:	PROF. APOYO INTERVENTORIA
FIRMA POR PARTE DE INTERVENTORIA	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

La educación es de todos | Mineducación

699

11232

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:	1 1 0 3 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)				
11-mar	Bebida lactea sabor a melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	9/05/2023	20	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.O	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Bebida de avena con leche	Recreo	Recreo	Recreo	26/03/2023	331	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.O	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Leche saborizada de fresa	Recreo	Recreo	Recreo	28/05/2023	49	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.O	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Leche saborizada de chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	29/05/2023	50	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Muffins	Primavera	Primavera	Primavera	28/03/2023	803	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Galleta casera	Primavera	Primavera	Primavera	28/03/2023	803	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Ponque	Primavera	Primavera	Primavera	28/03/2023	803	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Mantecada	Primavera	Primavera	Primavera	28/03/2023	803	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Brownie	Primavera	Primavera	Primavera	28/03/2023	803	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	C	C	C	C	C	20 g	20	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				
11-mar	Bocadillo veleño	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	C	C	C	C	C	20 g	20	C	11/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	N.A	N.O	C	11-mar	N.O	C				

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA	FIRMA DE RECIBIDO
Nombre: SANDRA MILENA TORRES.	Nombre:
Documento: 23324493	Documento:
Cargo: PROF. INTERV.	Cargo: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT

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

11733

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:	11/03/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	MANI/PABLO ANTONIO BARRERA	**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 16,17,18,19,20,27,28**

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	15,22	15,22	0	C	C	C	C
HUEVOS	JEVOS ANGELA VELASQU	8/03/2023	8/04/2023	UNIDAD	N.A	205	205	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	20,23	20,23	0	C	C	C	C
QUESO CAMPESINO	ALIMENTOS DEL CAMPO	5/02/2025	1/04/2023	Unidad x 250g	N.A	37	37	0	C	C	C	C
YOGURTH DE MELOCOTON	ALPINA	2519773AX	21/04/2023	Bolsa x 900ml	N.A	19	19	0	C	C	C	C
YOGURTH DE FRESA	ALPINA	25197895AX	21/04/2023	Bolsa x 900ml	N.A	19	19	0	C	C	C	C
MAIZ TIERNO	NA	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AJO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	7,14	7,14	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	4,87	4,87	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	1,34	1,34	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,69	3,69	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,03	1,03	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,46	3,46	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,85	1,85	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	13,22	13,22	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	12,9	12,9	0	C	C	C	C
PAPA CRIOLLA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PAPA DE AÑO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	34,67	34,67	0	C	C	C	C
PLÁTANO	N.A	N.A	N.A	G	N.A	25,13	25,13	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	N.A	N.A	G	N.A	10,32	10,32	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	2,34	2,34	0	C	C	C	C
PATILLA	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	-	-	0	C	C	C	C
MANZANA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	82	82	0	C	C	C	C
NARANJA DE ENSALADA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0	0	0	C	C	C	C
NARANJA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	41	41	0	C	C	C	C
PAPAYA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	10,76	10,76	0	C	C	C	C
PERA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	41	41	0	C	C	C	C
PIÑA EN FRUTA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0	0	0	C	C	C	C
PULPA DE FRESA	SAS	10/11/2022	10/07/2023	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	2/01/2023	2/09/2023	Kg	N.A	6	6	0	C	C	C	C
PULPA DE CURUBA	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	14/11/2022	14/07/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	SAS	4/02/2023	4/10/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE PIÑA	SAS	12/11/2022	12/07/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	21/07/2022	21/07/2023	Kg	N.A	6	6	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	25/01/2023	25/09/2023	Kg	N.A	6	6	0	C	C	C	C

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

11234

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	
MARGARINA	LOLITA	17/07/2023	17/07/2023	Unidad x 125g	N.A	2	2					
ACEITE DE SOYA	IDEAL	11/11/2022	11/09/2023	Unidad x 500 ml	N.A	11	11	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	300822	29/02/2024	-	-	-	-	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	16/02/2023	29/03/2023	Bolsa x 200 ml	T ambiente	246	246	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0323M3Z2	7/03/2024	Libra x 450g	N.A	30	30	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 450g	N.A	9	9	0	C	C	C	C
AZUCAR	CASTILLA	300123T	23/10/2024	Libra x 450g	N.A	9	9	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLAROJA	GRANOS DEL ORIENTE	2241122	30/12/2023	Libra x 460 g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
LENTEJA	SUDESPENSA	83516008	23/01/2024	Libra x 460 g	N.A	0	0	0	C	C	C	C
GARBANZO	GRANOS DEL ORIENTE	1-270123	30/06/2024	Unidad x 250g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	30/01/2023	30/10/2023	Unidad x 125g	N.A	0	0	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	6/02/2023	4/02/2024	Unidad x 90g	N.A	15	15	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	MARYPAS	1223	12/07/2023	Unidad x 460g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
FECULA DE MAIZ	LA COMARCA	3023	1/01/2024	Unidad x 90 g	N.A	7	7	0	C	C	C	C
HARINA DE MAIZ BLANCO	AREPAREPA	201	16/01/2024	Libra x 500g	N.A	11	11	0	C	C	C	C
AVENA EN HOJUELA	DON PACHO	22411145	13/12/2023	Libra x 250g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
CAFÉ MOLIDO	LA BASTILLA	22316	12/06/2023	Libra x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
HARINA DE PLATANO	NUTRIPLATANO DEL LLANO	C3	12.23	Unidad x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PASTA ESPAGUETTI	MARYPAS	1223	12/07/2023	unidad x 125 g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
MOGOLLA	ASEPAN	3/03/2023	3/04/2023	Unidad x55g	N.A	0	0	0	C	C	C	C
PASTAS CONCHAS	MARYPAS	10 DE 2023	1/10/2023	Unidad x 250 g	N.a	0	0	0	C	C	C	C
PASTA TORNILLOS	COMARRICO	17	10/07/2024	Unidad x 250	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PASTA MACARRONES	COMARRICO	132023	7/07/2024	Unidad x250g	N.A	14	14	0	C	C	C	C
PASTA SOPA FIDEOS	COMARRICO	052M1	14/08/2024	Unidad x 250g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
CHOCOLATE CON AZUCAR	VEGUERO	3/02/2023	3/02/2024	Unidad x 250 g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30106/1371	NA	Libra x 500g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
PONQUE SIN CUBIERTA	MAVIPONQUE	140223	3/03/2023	Unidadx75g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
TOSTADAS	PAN EL COUNTRY	228	1/10/2023	Unidad x 20g	N.A	19	19	0	C	C	C	C
PANELA	SANTA CARLA	15/02/2023	18/08/2023	UnidadX300g	NA	3	3	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 HOEZ LOPEZ	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493	Documento:
Cargo	Cargo:	Cargo: Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT

11235

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:	1 1 0 3 2 0 2 3	Municipio /institución educativa /sede educativa:	AGUAZUL / LUIS MARIA JIMENEZ SEDE PRIMARIA	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 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	11/11/2022	11/09/2023	Unidad x 250 ml	N.A	19	19	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	345	345	0	C	C	C	C
QUESO CAMPESINO	ALIMENTOS DEL CAMPO	5/02/2025	1/04/2023	Unidad x 250g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0323M3Z2	7/03/2024	Libra x 450g	N.A	35	35	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	1-3516244	24/01/2024	Libra x 460g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
AZUCAR BLANCA	CASTILLA	300123T	23/10/2024	llbra x 454 g	N.A	12	12	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLA ROJA	GRANOS DEL ORIENTE	2241122	30/12/2023	Libra x 460 g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
GARBANZOS	GRANOS DEL ORIENTE	1-270123	30/06/2024	Libra x 460g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	30/01/2023	4/10/2023	Libra x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
MARGARINA	LOLITA	17/07/2023	17/07/2023	Unidad 125 g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	6/02/2023	4/02/2024	Bolsa x 380 ml	N.A	8	8	0	C	C	C	C
PASTA FIDEOS	COMARICO	322182200	11/05/2024	Unidad x250g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
PASTA MACARRONES	COMARRICO	132023	7/07/2024	Unidad x250g	N.A	16	16	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30106/1371	NA	Libra x 500g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	4	4	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	2/01/2023	2/09/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	14/11/2022	14/07/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	21/07/2022	21/07/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	25/01/2023	25/09/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	NA	NA	KG	N.A	4	4	0	C	C	C	C
AJO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	10	10	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
LECHUGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	4	4	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	5	5	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1	1	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	12	12	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	16	16	0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	18	18	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	9	9	0	C	C	C	C
VERDE PLATANO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	11	11	0	C	C	C	C
MADURO PLATANO	N.A	NA	NA	G	N.A	11	11	0	C	C	C	C
CARNE	N.A	NA	NA	Kg	N.A	12	12	0	C	C	C	C
HUEVOS	EVOS ANGELA VELASQ	8/03/2023	8/04/2023	UNIDAD	N.A	115	115	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	NA	NA	Kg	N.A	13	13	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:	Nombre:

703

11236

	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 1 0 3 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 lactea sabor a melocotón	20/01/2023	9/05/2023	20	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida de avena con leche	27/11/2022	26/03/2023	331	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	19/02/2023	29/05/2023	50	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Muffins	N.O	28/03/2023	803	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Galleta casera	N.O	28/03/2023	803	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Ponque	N.O	28/03/2023	803	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Mantecada	N.O	28/03/2023	803	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Brownie	N.O	28/03/2023	803	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	C	
Bocadillo veleño	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	C	

704

11237

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos 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 lactea sabor a melocotón	20/01/2023	9/05/2023	20	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida de avena con leche	27/11/2022	26/03/2023	331	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	19/02/2023	29/05/2023	50	C	C	N.A	C	C	C	
Muffins	N.O	28/03/2023	803	C	C	N.A	C	N.O	C	
Galleta casera	N.O	28/03/2023	803	C	C	N.A	C	N.O	C	
Ponque	N.O	28/03/2023	803	C	C	N.A	C	N.O	C	
Mantecada	N.O	28/03/2023	803	C	C	N.A	C	N.O	C	
Brownie	N.O	28/03/2023	803	C	C	N.A	C	N.O	C	
Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	N.O	N.O	C	
Bocadillo veleño	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	N.O	N.O	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA	FIRMA
	SANDRA MILENA HOEZ L.	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493	Documento:
Cargo:	Cargo: 3115209526	Cargo:

705

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**	11- 03- 2023	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	2:00 AM		
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			

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



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.

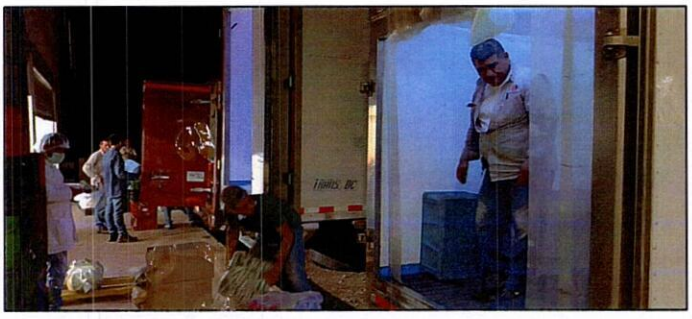
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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			



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		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Algunos manipuladores no cumple con la dotación apta para dicha labor		



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 higiénicas 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.

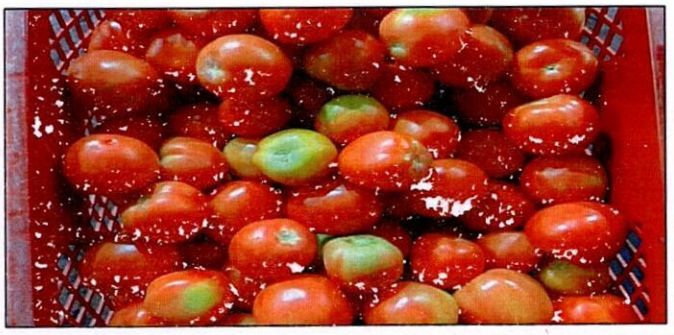
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 17	ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 4. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

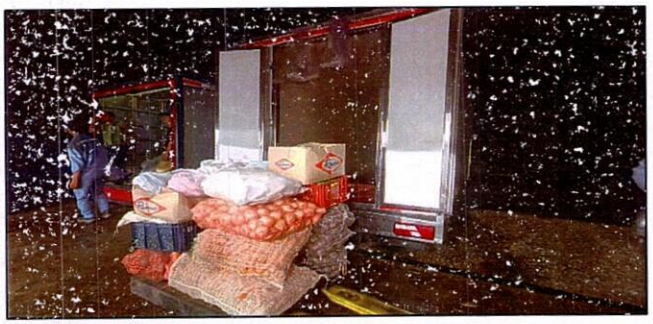
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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 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.

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			

11242

Alimentos para Aprender / Es el tiempo de Casanare / 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

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:	18/03/2023	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 pedrera.	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

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)	P.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.	P.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	0

11243

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

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

11244

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%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se evidencian Aberturas en el Segundo piso de la planta, Sin proteccion.
- No se lleva contiol de temperatura de los equipos.
- No se cuenta con la totalidad de certificaciones médicas y dotación del personal.
- No se implementa plan de muestreo, calibración de equipos, monitoreo de calidad del Agua.

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

La educación es de todos | Mineducación

11245

Alimentos para Aprender | Es el tiempo de Casanare | Casanare

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:	1 8 0 3 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								Características Organolépticas					Verificación Peso / Volumen Recep. Materia prima			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo: 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-mar	Leche entera (UHT)	Recreo	Recreo	Recreo	9/06/2023	61	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Bebida de avena con leche	Recreo	Recreo	Recreo	16/06/2023	48	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Leche saborizada de fresa	Recreo	Recreo	Recreo	28/05/2023	49	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Leche saborizada de chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	29/05/2023	50	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Roscon con bocadillo	Primavera	Primavera	Primavera	6/04/2023	17.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Torta sabor a queso	Primavera	Primavera	Primavera	4/04/2023	15.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Mogolla caramelo	Primavera	Primavera	Primavera	4/04/2023	15.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Ponque	Primavera	Primavera	Primavera	4/04/2023	15.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Dulce de leche tricolor	Productos la sabrosura	Productos la sabrosura	Productos la sabrosura	9/07/2023	08.-02	N.A	C	C	C	C	C	20 g	20	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C
18-mar	Maní	Fritolay	Pepsico	Fritolay	13/08/2023	5208	N.A	C	C	C	C	C	20 g	20	C	18/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	18-mar	N.O	C	18-mar	N.O	C

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA	FIRMA DE RECIBIDO
SANDRA MILENA LOPEZ L.	
Nombre:	Nombre: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Documento: 23324493	Documento:
Cargo: INTERVENTORIA	Cargo: Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT

La educación es de todos | Mineducación

213

11246

	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 8 0 3 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 entera (UHT)	2/03/2023	9/06/2023	61	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida de avena con leche	17/02/2023	16/06/2023	48	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	19/02/2023	29/05/2023	50	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Roscon con bocadillo	N.O	6/04/2023	17.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Torta sabor a queso	N.O	4/04/2023	15.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Mogolla caramelo	N.O	4/04/2023	15.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Ponque	N.O	4/04/2023	15.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Dulce de leche tricolor	N.O	9/07/2023	08.-02	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Maní	N.O	13/08/2023	5208	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	

11247

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Productiva | Equitativa | Sostenible · Gobernación 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 entera (UHT)	20/01/2023	9/06/2023	61	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida de avena con leche	27/11/2022	16/06/2023	48	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	19/02/2023	29/05/2023	50	C	C	N.A	C	C	C	
Roscon con bocadillo	N.O	6/04/2023	17.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Torta sabor a queso	N.O	4/04/2023	15.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Mogolla caramelo	N.O	4/04/2023	15.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Ponque	N.O	4/04/2023	15.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Dulce de leche tricolor	N.O	9/07/2023	08.-02	C	C	N.A	C	N.O	C	
Maní	N.O	13/08/2023	5208	C	C	N.A	C	C	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA	FIRMA
	SANDRA MILENA HOYOS	
Nombre:	Nombre:	Nombre: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Documento:	Documento: 23324493	Documento: Ingeniero de Alimentos
Cargo:	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo: TP. No. 2225474957CNT

La educación es de todos · Mineducación

375

1248

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:	18/03/2023	Municipio /institución educativa /sede educativa:	AGUAZUL / LUIS MARIA JIMENEZ SEDE PRIMARIA	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 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	14/02/2023	14/12/2023	Unidad x 250 ml	N.A	19	19	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	17/08/2023	17/02/2024	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	345	345	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0223M2Z2	23/02/2024	Libra x 450g	N.A	35	35	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	6255	3/03/2024	Libra x 460g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
AZUCAR BLANCA	CASTILLA	103323T2	N.O	llbra x 454 g	N.A	12	12	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLA ROJA	SUDESPENSA	180110003	10/03/2024	Libra x 460 g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	30/01/2023	30/10/2023	Libra x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	28/02/2023	27/02/2024	Bolsa x 380 ml	N.A	8	8	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	L0700623	101/09/2024	Unidad x250g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
FIDEOS	COMARRICO	L0481823	10/08/2024	Unidad x250g	N.A	16	16	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30106/1361	NA	Libra x 500g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	4	4	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	2/01/2023	2/09/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	14/11/2022	14/07/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	21/07/2022	21/07/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	25/01/2023	25/09/2023	Kg	N.A	7	7	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	NA	NA	KG	N.A	4	4	0	C	C	C	C
AJO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	10	10	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
LECHUGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HABICHUELA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	4	4	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	5	5	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1	1	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	12	12	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	16	16	0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	18	18	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	9	9	0	C	C	C	C
VERDE PLATANO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	11	11	0	C	C	C	C
MADURO PLATANO	N.A	NA	NA	G	N.A	11	11	0	C	C	C	C
CARNE	N.A	NA	NA	Kg	N.A	12	12	0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS LA 24	18/03/2023	18/04/2023	UNIDAD	N.A	115	115	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	NA	NA	Kg	N.A	13	13	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 ADEZ LOPEZ	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Nombre:	Nombre:	Nombre: Ingeniero de Alimentos
Documento:	Documento: 23324493	Documento TP. No. 2225474957CNT
Cargo:	Cargo: INTERVENTORÍA	Cargo

2/6

Alimentos Aprender / Es 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	11249 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:	18/03/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	MANI/PABLO ANTONIO BARRERA	**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 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	15,22	15,22	0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS LA 24	18/03/2023	18/04/2023	UNIDAD	N.A	205	205	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	20,23	20,23	0	C	C	C	C
QUESO CAMPESINO	ALIMENTOS DEL CAMPO	15/03/2022	16/04/2023	Unidad x 250g	N.A	37	37	0	C	C	C	C
YOGURTH DE MELOCOTON	ALPINA	25198816AX	1/05/2023	Bolsa x 900ml	N.A	19	19	0	C	C	C	C
YOGURTH DE FRESA	ALPINA	25198778AX	30/04/2023	Bolsa x 900ml	N.A	19	19	0	C	C	C	C
MAIZ TIERNO	NA	NA	NA	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AJO	N.A	N.A	N.A	Unidad x 125g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	7,14	7,14	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	4,87	4,87	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	1,34	1,34	0	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,69	3,69	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,03	1,03	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,46	3,46	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,85	1,85	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	13,22	13,22	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	12,9	12,9	0	C	C	C	C
PAPA CRIOLLA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PAPA DE AÑO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	34,67	34,67	0	C	C	C	C
PLÁTANO	N.A	N.A	N.A	G	N.A	25,13	25,13	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	N.A	N.A	G	N.A	10,32	10,32	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	2,34	2,34	0	C	C	C	C
FRUTA MANGO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
MANZANA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	82	82	0	C	C	C	C
NARANJA DE ENSALADA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0	0	0	C	C	C	C
FRUTA NARANJA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	41	41	0	C	C	C	C
FRUTA PAPAYA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	10,76	10,76	0	C	C	C	C
PIÑA EN FRUTA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0	0	0	C	C	C	C
PULPA DE FRESA	SAS	10/11/2022	10/07/2023	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	2/01/2023	2/09/2023	Kg	N.A	6	6	0	C	C	C	C
PULPA DE CURUBA	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	14/11/2022	14/07/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	SAS	4/02/2023	4/10/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE PIÑA	SAS	12/11/2022	12/07/2023	Kg	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	21/07/2022	21/07/2023	Kg	N.A	6	6	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	25/01/2023	25/09/2023	Kg	N.A	6	6	0	C	C	C	C
ACEITE DE SOYA	IDEAL	16/02/2023	16/12/2023	Unidad x 500 ml	N.A	11	11	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	17/08/2023	17/02/2024	Unidad	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AGUA	EL RICO SABOR	16/02/2023	29/03/2023	Bolsa x 200 ml	T ambiente	246	246	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0223M2Z2	23/02/2024	Libra x 450g	N.A	30	30	0	C	C	C	C

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

11230

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	
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	6255	3/03/2024	Libra x 450g	N.A	9	9	0	C	C	C	C
AZUCAR	CASTILLA	103323T2	N.O	libra x 454 g	N.A	9	9	0	C	C	C	C
FRIJOL BOLAROJA	SUDESPENSA	180110003	10/03/2024	Libra x 460 g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	30/01/2023	30/10/2023	Unidad x 125g	N.A	0	0	0	C	C	C	C
MAIZ BLANCO	LA SOBERANIA	L101	17/01/2024	Unidad x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	28/02/2023	27/02/2024	Unidad x 90g	N.A	15	15	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	L0700623	101/09/2024	Unidad x 460g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AVENA EN HOJUELA	DON PACHO	22404183	17/11/2023	Libra x 250g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
CAFÉ MOLIDO	LA BASTILLA	23044	13/09/2023	Libra x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
HARINA DE PLATANO	NUTRIPLATANO DEL LLANO	C3	12.23	Unidad x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PAN BLANCO	ASEPAN	14.03	14/04/2023	Unidad x55g	T ambiente	0	0	0	C	C	C	C
PASTA MACARRONES	COMARRICO	349202208	24/06/2024	Unidad x250g	N.A	14	14	0	C	C	C	C
PASTA SOPA FIDEOS	COMARRICO	L0481823	10/08/2024	Unidad x 250g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
CHOCOLATE CON AZUCAR	VEGUERO	3/02/2023	3/02/2024	Unidad x 250 g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30106/1361	NA	Libra x 500g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
PONQUE SIN CUBIERTA	PRIMAVERA	1503	4/04/2023	Unidadx75g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
TOSTADAS	PAN EL COUNTRY	228	1/10/2023	Unidad x 20g	T ambiente	19	19	0	C	C	C	C
PANELA	SANTA CARLA	15/02/2023	18/08/2023	UnidadX300g	NA	3	3	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 HOLGUIN.	
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493	Documento:
Cargo	Cargo: INTER.	Cargo: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT

8/4

11251

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. 1374 DE 2022	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

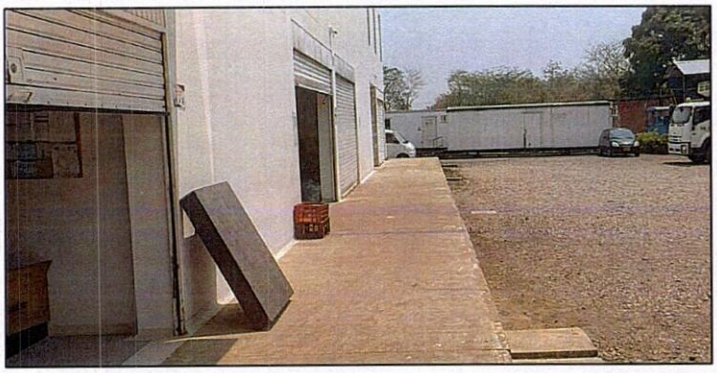
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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**	18- 03- 2023	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 AM		
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			

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.

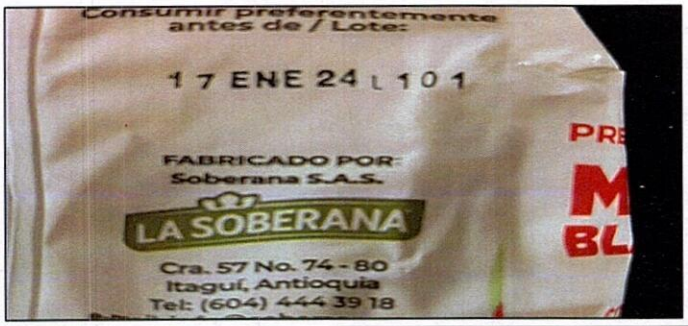
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa ventanas y aberturas sin protección en el segundo piso de la planta.		



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.

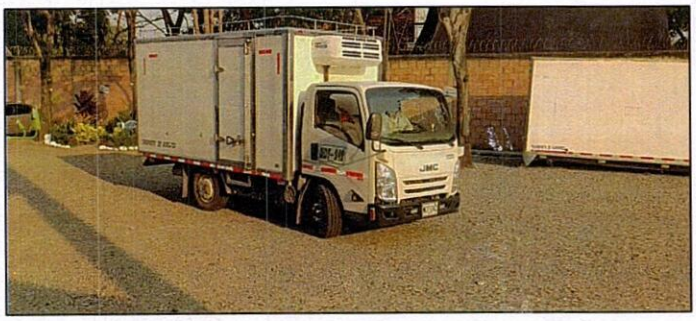
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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	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. 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		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Algunos manipuladores no cumple con la dotación apta para dicha labor		



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 higiénicas 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.

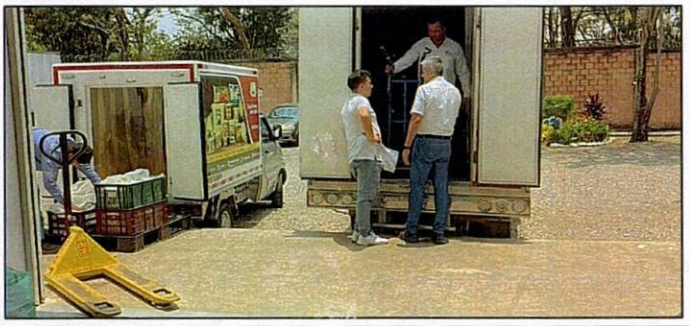
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



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	



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 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.

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			

11255

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de 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:	25/03/2023	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 pedrera.	Ciudad planta:			
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

11256

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

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.	1
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

724

11257

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%
77.41	Aceptable		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

En visita tecnica Realizada se observa lo Siguiente:
1. Existen Aberturas en el Segundo piso de la planta, Ventanas sin proteccion, expuestas totalmente a la entrada de agentes contaminantes.
2. El personal manipulador de Alimentos no cuenta con dotacion apta para la prestación del Servicio, ni con el certificado médico.
3. No se implementa plan de muestreo, calibración de equipos, monitoreo de la calidad del Agua.

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

La educación es de todos Mineducación

1127 J8

Alimentos para Aprender / Es el tiempo de Casanare / Gobernación Casanare	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 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 5 0 3 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 entera (UHT)	2/03/2023	9/06/2023	61	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bebida de avena con leche	17/02/2023	16/06/2023	48	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	10/03/2023	17/06/2023	69	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta casera	N.O	24/05/2023	24.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Ponque	N.O	13/04/2023	24.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Mantecada	N.O	13/04/2023	24.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Brownie	N.O	13/04/2023	24.-03	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Panelita de leche	N.O	9/07/2023	08.-02	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	N.O	C	
Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	C	

926

11259

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos para Aprender · Es el tiempo de Casanare · Gobernación 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 entera (UHT)	2/03/2023	9/06/2023	61	C	C	N.A	C	C	C	
Bebida de avena con leche	17/02/2023	16/06/2023	48	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de fresa	18/02/2023	28/05/2023	49	C	C	N.A	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	10/03/2023	17/06/2023	69	C	C	N.A	C	C	C	
Galleta casera	N.O	24/05/2023	24.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Ponque	N.O	13/04/2023	24.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Mantecada	N.O	13/04/2023	24.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Brownie	N.O	13/04/2023	24.-03	C	C	N.A	C	N.O	C	
Panelita de leche	N.O	9/07/2023	08.-02	C	C	N.A	C	N.O	C	
Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA	FIRMA
	SANDRA MILENA [illegible]	[signature]
Nombre:	Nombre:	Nombre: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Documento:	Documento: 23324493	Documento: Ingeniero de Alimentos
Cargo:	Cargo: INTERVENTORIA	Cargo: TP. No. 2225474957CNT

La educación es de todos · Mineducación

11260

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

FO-AT-VB-02 05-19-2022 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:	2 5 0 3 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)			
25-mar	Leche entera (UHT)	Recreo	Recreo	Recreo	9/06/2023	61	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Bebida de avena con leche	Recreo	Recreo	Recreo	16/06/2023	48	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Leche saborizada de fresa	Recreo	Recreo	Recreo	28/05/2023	49	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Leche saborizada de chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	17/06/2023	69	N.A	C	C	C	C	C	200 ml	200 ml	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Galleta casera	Primavera	Primavera	Primavera	24/05/2023	24.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Ponque	Primavera	Primavera	Primavera	13/04/2023	24.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Mantecada	Primavera	Primavera	Primavera	13/04/2023	24.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Brownie	Primavera	Primavera	Primavera	13/04/2023	24.-03	N.A	C	C	C	C	C	70g	70g	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			
25-mar	Panelita de leche	La sabrosura	La sabrosura	La sabrosura	9/07/2023	08.-02	N.A	C	C	C	C	C	20 g	20 g	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N:O	C			
25-mar	Uvas pasas	N.O	N.O	N.O	N.O	N.O	N.A	C	C	C	C	C	20 g	20 g	C	25/03/2023	N.O	C	N.A.	N.O.	N.A.	25-mar	N.O	C	25-mar	N.O	C			

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA		FIRMA DE RECIBIDO	
	SANDRA MILENA HOYOS		
Nombre:		Nombre:	
Documento:	23324493	Documento:	
Cargo:	INTERVENTORIA	Cargo:	

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP. No. 2225474957CNT

822

11261

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Alimentos Aprender / Es el tiempo de Casanare / 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:	25/03/2023	**Municipio /institución educativa /sede educativa:**	TRINIDAD/ SANTA IRENE PRINICIPAL	**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 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	
CARNE DE RES	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	4,13	4,13	0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS ANGELA VELASQUEZ	23/03/2023	23/04/2023	UNIDAD	N.A	48	48	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	N.O	N.O	Kg	N.A	5,81	5,81	0	C	C	C	C
QUESO CAMPESINO	ALIMENTOS DEL CAMPO	19/03/2022	23/04/2023	Unidad x 250g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
YOGURTH DE MELOCOTON	ALPINA	25198816AX	1/05/2023	Bolsa x 900ml	N.A	-	-	0	C	C	C	C
YOGURTH DE FRESA	ALPINA	25198778AX	30/04/2023	Bolsa x 900ml	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AHUYAMA	NA	NA	NA	Kg	N.A	2	2	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	1,91	1,91	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,63	1,63	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	C	C	C	C
PEPINO COHOMBRO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0,54	0,54	0	C	C	C	C
PIMENTON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0,24	0,24	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	1,11	1,11	0	C	C	C	C
TOMATE DE GUISO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	2,08	2,08	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,01	3,01	0	C	C	C	C
PAPA CRIOLLA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PAPA DE AÑO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	9,5	9,5	0	C	C	C	C
PLÁTANO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	4,71	4,71	0	C	C	C	C
YUCA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1,51	1,51	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	0,4	0,4	0	C	C	C	C
FRUTA MANGO	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	12	12	0	C	C	C	C
MANZANA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	12	12	0	C	C	C	C
NARANJA DE ENSALADA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	1	1	0	C	C	C	C
FRUTA MANGO CMB	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	12	12	0	C	C	C	C
FRUTA NARANJA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
FRUTA PAPAYA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	3,33	3,33	0	C	C	C	C
PIÑA EN FRUTA	N.A	N.A	N.A	Kg	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE FRESA	SAS	10/11/2022	10/07/2023	Unidad x 1000 g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE LULO	SAS	2/09/2023	2/09/2023	Unidad x 1000 g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
PULPA DE CURUBA	SAS	21/12/2022	21/08/2023	Unidad x 1000 g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	14/11/2022	14/07/2023	Unidad x 1000 g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
PULPA DE MARACUYA	SAS	4/02/2023	4/10/2023	Unidad x 1000 g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
PULPA DE PIÑA	SAS	12/11/2022	12/07/2023	Unidad x 1000 g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	21/07/2022	21/07/2023	Unidad x 1000 g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Unidad x 1000 g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
MANTEQUILLA	LOLITA	17/07/2023	17/07/2023	Unidad x 125 g		1	1	0	C	C	C	C
ACEITE DE SOYA	IDEAL	11/11/2022	11/09/2023	Unidad x 500 ml	N.A	3	3	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	17/08/2023	17/02/2024	Unidad x60 g	N.A	-	-	0	C	C	C	C

Datos del Menú a verificar

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

11262

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	
AGUA	EL RICO SABOR	16/02/2023	29/03/2023	Bolsa x 200 ml	T ambiente	-	-	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	0223M2Z2	23/02/2024	Libra x 450g	N.A	9	9	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	7255	3/03/2024	Libra x 460g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
AZUCAR	PROVIDENCIA	10323	1/03/2025	llbra x 454 g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
GARBANZOS	SUDESPENSA	57471702	17/02/2024	Libra x 460 g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	30/01/2023	30/10/2023	Unidad x 125g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
FECULA DE MAIZ	LA COMARCA	3023	23/01/2024	Uidad x 90 g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
MAIZ BLANCO	AREPA REPA	L201	16/01/2024	Unidad x 500g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	28/02/2023	27/02/2024	Bolsa x 380 ml	N.A	6	6	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	420523	4/08/2024	Unidad x250g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
AVENA EN HOJUELA	DON PACHO	22404183	17/11/2023	Libra x 250g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
CAFÉ MOLIDO	LA BASTILLA	23021	21/08/2023	Libra x 500g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
HARINA DE PLATANO	NUTRIPLATANO DEL LLANO	C2	1/02/2024	Unidad x 500g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
PAN BLANCO	ASEPAN	14.03	14/04/2023	Unidad x55g	T ambiente	-	-	0	C	C	C	C
PASTA MACARRONES	COMARRICO	349202208	24/06/2024	Unidad x250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
PASTA SOPA FIDEOS	COMARRICO	L0481823	10/08/2024	Unidad x 250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
COCOA EN POLVO SIN AZUCAR	CORONA	3/02/2023	3/02/2025	Unidad x 250 g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30206-1921	NA	Libra x 500g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
MOGOLLA	ASEPAN	2303	23/04/2023	Unidad x 180	N.A	5	5	0	C	C	C	C
PONQUE SIN CUBIERTA	PRIMAVERA	1503	4/04/2023	Unidadx75g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
TOSTADAS	PAN EL COUNTRY	228	1/10/2023	Unidad x 20g	T ambiente	6	6	0	C	C	C	C
PANELA	SANTA CARLA	15/02/2023	18/08/2023	UnidadX300g	NA	-	-	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 ALEXANDER	Nombre:
Documento:	Documento: 23324493 INTERV.	Documento:
Cargo	Cargo:	Cargo:

ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Ingeniero de Alimentos
TP. No. 2225474957CNT

230

11263

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 5 0 3 2 0 2 3	Municipio /institución educativa /sede educativa:	TAURAMENA/ SIGLO XXI	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 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: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
ACEITE DE SOYA	IDEAL	13/03/2023	13/01/2024	Unidad x 250 ml	N.A	55	55	0	C	C	C	C
ACHIOTE	EL REY	17/08/2023	17/02/2024	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	-	-	0	C	C	C	C
ARROZ	ESMERALDA	323M2Z2	22/03/2024	Libra x 450g	N.A	73	73	0	C	C	C	C
ARVEJA VERDE	SUDESPENSA	7255	3/03/2024	Libra x 460g	N.A	13	13	0	C	C	C	C
AZUCAR BLANCA	PROVIDENCIA	10323	1/03/2025	llbra x 454 g	N.A	20	20	0	C	C	C	C
GARBANZO	SUDESPENSA	57471702	17/02/2024	Libra x 460 g	N.A	16	16	0	C	C	C	C
HARINA DE TRIGO	LA NIEVE	30/01/2023	30/10/2023	Libra x 500g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
LECHE EN POLVO	FORTILECHE	28/02/2023	27/02/2024	Bolsa x 380 ml	N.A	37	0	37	C	C	C	C
MANTEQUILLA	LOLITA	17/07/2023	17/07/2023	Unidad x 125 g	N.A	9	9	0	C	C	C	C
PASTA SPAGUETTI	COMARRICO	420523	4/08/2024	Unidad x250g	N.A	66	66	0	C	C	C	C
FIDEOS	COMARRICO	L0481823	10/08/2024	Unidad x250g	N.A	-	-	0	C	C	C	C
SAL	REFISAL	30206-1921	NA	Libra x 500g	N.A	8	8	0	C	C	C	C
LIMON	N.A	NA	NA	Kg	N.A	1,66	1,66	0	C	C	C	C
PULPA DE GUAYABA	SAS	14/11/2022	14/07/2023	Unidad x 1000 g	N.A	21	21	0	C	C	C	C
PULPA DE MANGO	SAS	21/07/2022	21/07/2023	Unidad x 1000 g	N.A	21	21	0	C	C	C	C
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	SAS	29/12/2022	29/08/2023	Unidad x 1000 g	N.A	21	21	0	C	C	C	C
REMOLACHA	N.A	NA	NA	KG	N.A	-	-	0	C	C	C	C
AJO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
CEBOLLA CABEZONA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	18,42	18,42	0	C	C	C	C
CEBOLLA LARGA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	7,64	7,64	0	C	C	C	C
AHUYAMA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	25,88	25,88	0	C	C	C	C
REPOLLO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	15	15	0	C	C	C	C
CILANTRO	N.A	NA	NA	Unidad x 125g	N.A	-	-	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	-	-	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	18,54	18,54	0	C	C	C	C
ZANAHORIA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	28,68	28,68	0	C	C	C	C
PAPA PASTUSA	N.A	NA	NA	Kg	N.A	69,51	69,51	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	-	-	0	C	C	C	C
MADURO PLATANO	N.A	NA	NA	Kg	N.A	37,8	37,8	0	C	C	C	C
CARNE	N.A	NA	NA	Kg	N.A	47,1	47,1	0	C	C	C	C
HUEVOS	HUEVOS ANGELA VELASQUEZ	23/03/2023	23/04/2023	UNIDAD	N.A	-	-	0	C	C	C	C
POLLO PECHUGA	N.O	NA	NA	Kg	N.A	24,11	24,11	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 MORENO LOPEZ	Nombre: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
Documento:	Documento: 23324493	Documento: Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT
Cargo:	Cargo:	Cargo:

11264

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. 1374 DE 2022**	edelmira sierra g Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

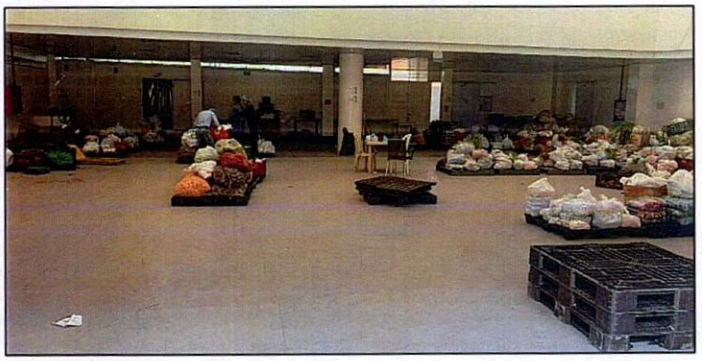
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

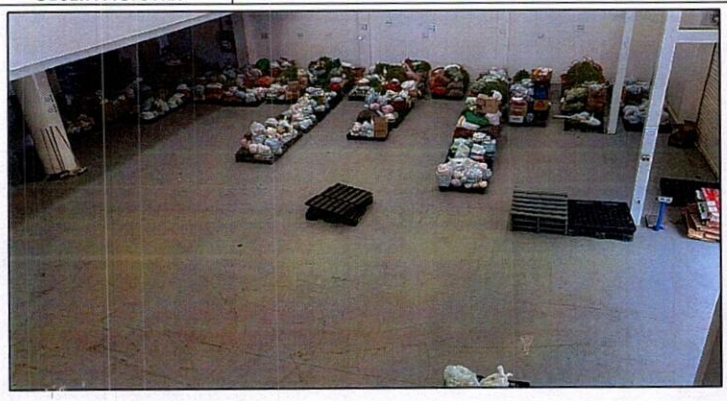
PLANTA DE ENSAMBLE		**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL	**URBANO (X)**	
DIRECCIÓN	KILOMETRO 1 VÍA LA PEDRERA	**FECHA DE VISITA**	25- 03- 2023	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	**CONTRATO DE SERVICIOS** No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 PM		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA**
Ítem No. 5. La edificación y sus instalaciones están construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	
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	

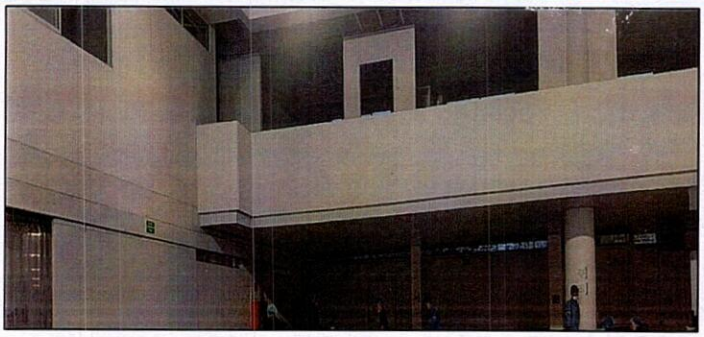


FOTOGRAFÍA No. 4	**ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Ítem No. 49 Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	
CUMPLE	x
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	

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. 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



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. 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. 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. 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. 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. 10	**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			

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



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.

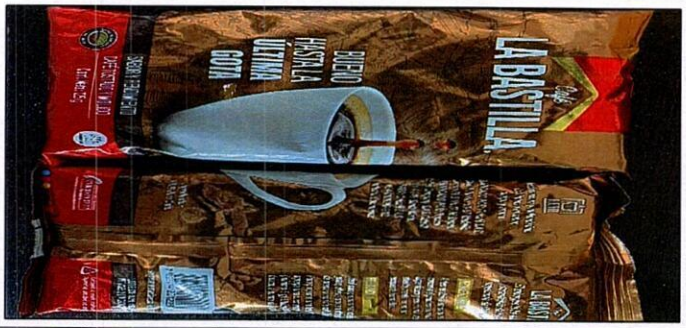
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Algunos manipuladores no cumple con la dotación apta para dicha labor		



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. 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. 12	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. 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. 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	



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 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.

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			

11268

ANEXO 45
Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 31 de marzo 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".

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° 2 comprendida entre el 6 al 10 de marzo de 2023, así como la verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y verificación de gramaje de los productos. Los profesionales de apoyo de la interventoría Edelmira Sierra Gutiérrez realizan seguimiento al proceso del alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despacho de la materia prima, Se evidencia también que hay materia prima en estado de maduración como el caso de tomate, y en el momento del cargue de la materia prima a los vehículos se cuenta con muy poca iluminación un factor que afecta la operación del cargue y despacho.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:
REPORTE DE FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No. 2
MENU PROGRAMADO PS - ALMUERZO DEL 6 AL 10
MENU PROGRAMADO PS – RESIDENCIAS ESCOLARES DEL 6 AL 10 Y 23-24.

INDUSTRIALIZADO SEMANA N°2
MENU PROGRAMADO RACION INDUSTRIALIZADA: 6 AL 10

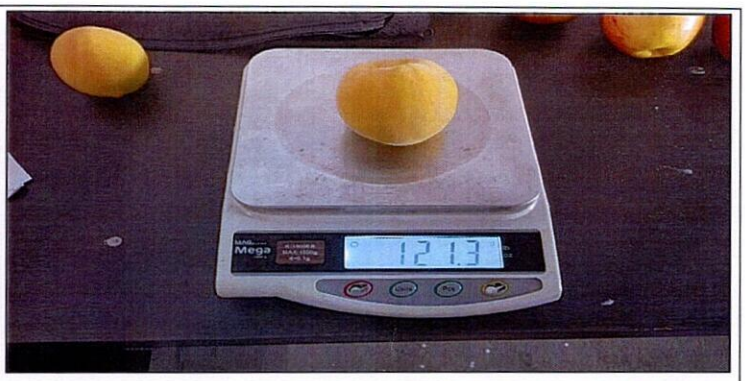
1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

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 DL 6 AL 10 DE MARZO DE 2023

El viernes 3 y sábado 4 de marzo del año 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 realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como del gramaje de los productos, durante la visita realizada del día sábado se evidencia que hay materia prima en estado de maduración como el caso del tomate que aun así fue despachado a los diferentes municipios; y se evidenció fallas durante su ejecución, esto debido a que la no se contaba con el total de los manipuladores de alimentos lo que ocasiono demora en el cargue y despacho de la materia prima.









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 2, correspondiente al periodo del 6 al 10 de Marzo del presente año, 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).**















1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Nota: Para el presente periodo de informe no se realizaron intercambios.

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO

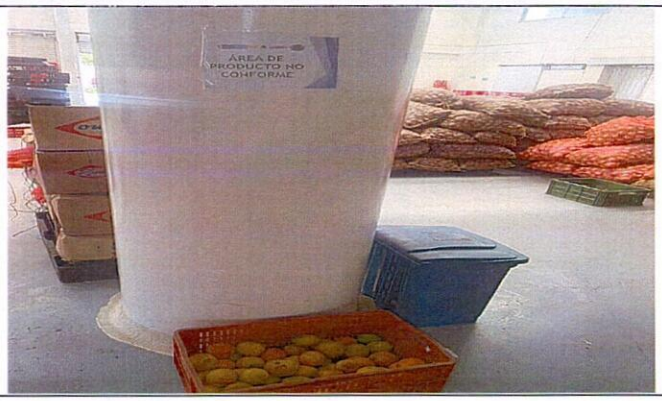
2.1 Etapa De Recepción, Empacado Y Embalado De La Materia Prima.

Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en 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.









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

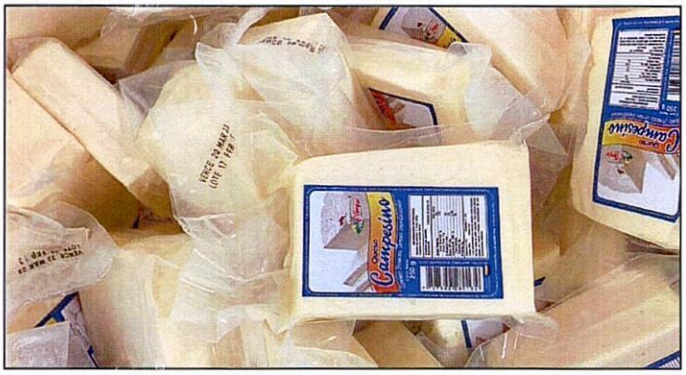
Observaciones:

Los productos perecederos frutas y hortalizas son empacados y embalados a temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales cuentan con perforaciones para la respiración del fruver, una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios.

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, por lo tanto se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado.


Ricongelisto!
rico, congelado & listo!
MAÍZ
SUPER DULCE
MANTÉNGASE
CONGELADO -18°C
EN SÓLO
5-7


Campesino


HUEVOS JABE
ANGELA VELASQUEZ
F. LOTE: 3/03/2023
F. VENCE 3/04/2023


SAS
Pulpa de Fruta Larga Vida
Shelf Stable Fruit Pulp


Azúcar Blanca
Castilla
Peso Neto 454 g
Aprox. 91 porciones


Ideal









2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

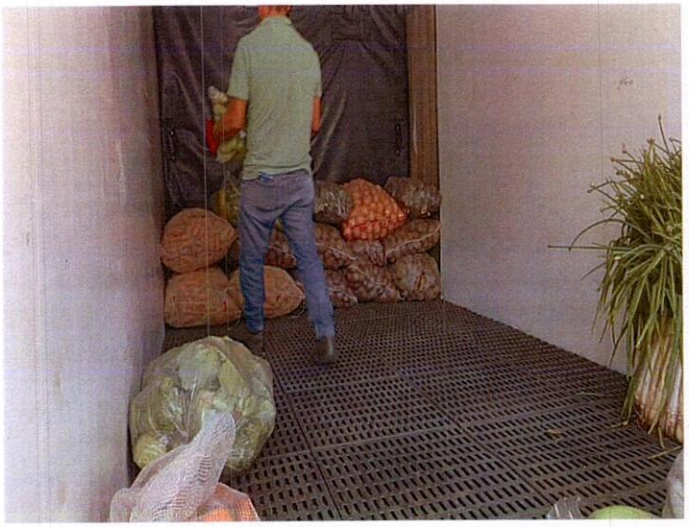
Durante la visita técnica realizada a bodega el día viernes 3 y sábado 4 de marzo del presente año, se evidenció lo siguiente:

- ✓ Se cuenta con poco personal manipulador de alimentos lo que ocasiona retrasos en el cargue y despacho de los alimentos.
- ✓ Se evidenció que la materia prima como el tomate se encuentra en estado de gran maduración.
- ✓ La bodega cuenta con poca iluminación lo que ocasiona fallas durante el cargue y despacho de la materia prima.
- ✓ Las materias primas son cargadas sin canastillas y/o recipientes adecuados para el transporte de alimentos, lo que indica que puede ser un foco de proliferación de agentes contaminantes que dañen los productos.
- ✓ Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos el día sábado 4 de marzo a las 4:57pm de la tarde, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que salga completo y no hayan contratiempos en la ejecución del programa. Se finaliza el cargue y despacho de la materia prima el día domingo 5 de marzo a la 1: 20 Am de la madrugada.

2.3.1 SABADO 04 DE MARZO DE 2023.

RUTA: AGUAZUL
HORA DE SALIDA: 6:08 PM

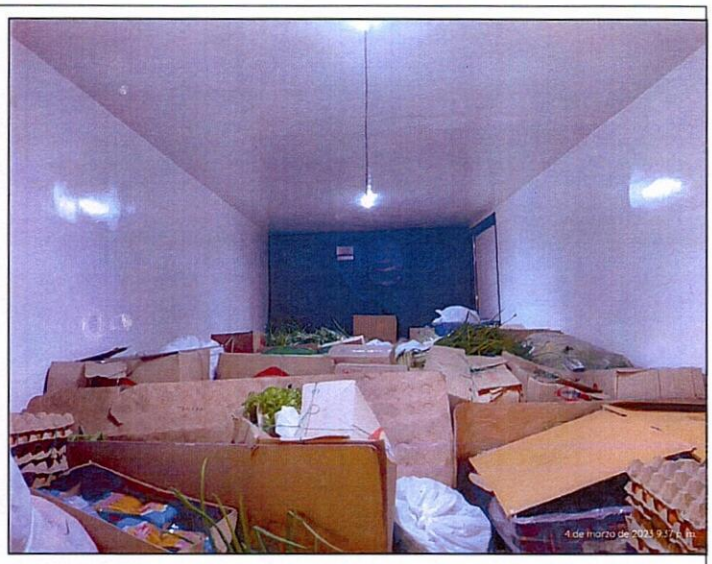




11277

RUTA: TRINIDAD Y SAN LUIS
HORA DE SALIDA: 8:20 PM.



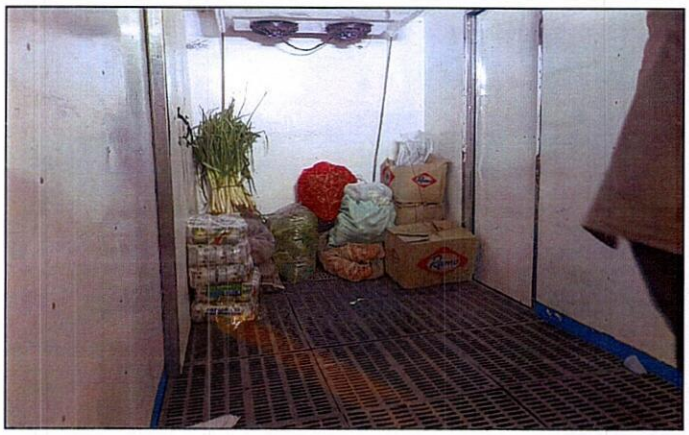


RUTA: HATOCOROZAL
HORA DE SALIDA: 10:34 PM





RUTA: CHAMEZA Y RECETOR
HORA DE SALIDA: 11:20 PM





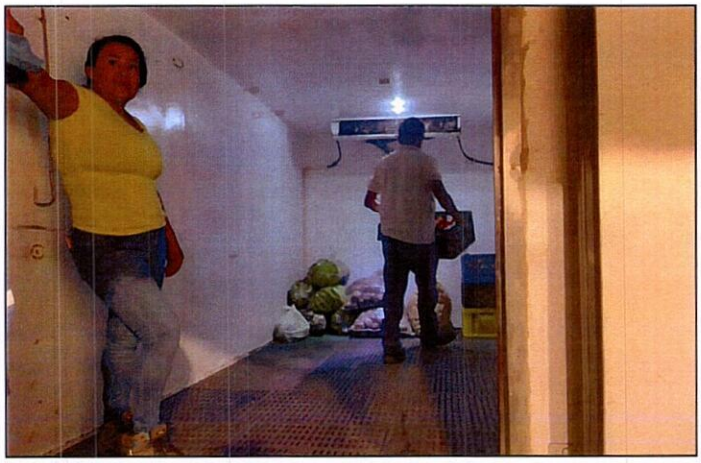
RUTA: TAURAMENA
HORA DE SALIDA: 11:23 PM





11279

RUTA: TAMARA
HORA DE SALIDA: 11:42 PM





RUTA: MANI
HORA DE SALIDA: 11:58 PM





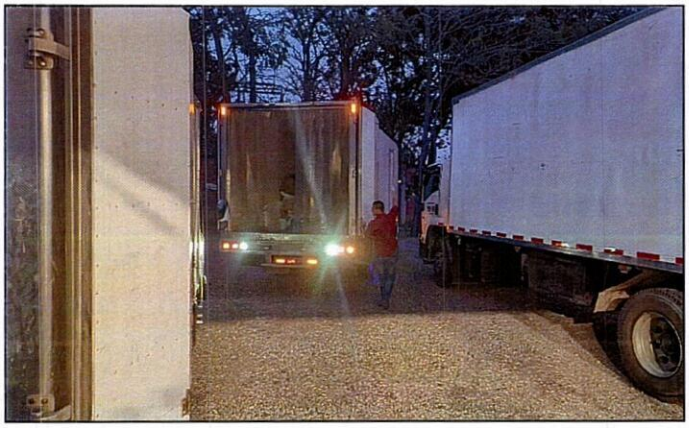
212

RUTA: MONTERREY Y VILLANUEVA
HORA DE SALIDA: 12:00 PM





RUTA: PORE Y NUNCHÍA
HORA DE SALIDA: 1:20 PM





3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN**ES:**

En la visita técnica realizada a bodega del CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, se dejan las siguientes observaciones,

-No hay suficiente personal manipulador de alimentos para el momento de alistamiento, cargue, y despacho de la materia prima; se le recomienda al operador CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 para próximos cargues contar con buen personal y así no presentar retardos a la hora del despacho.

-Se cuenta con poca iluminación en el momento del cargue.

-Se evidencio materia prima en alto grado de maduración como es el caso del tomate de guiso, se recomienda comprar dicho producto en estado de maduración menos avanzada.

-Instalaciones físicas e infraestructura: Se evidencia que existen aberturas en el segundo piso de la bodega que no están protegidas, facilitando la entrada de agentes contaminantes

-Equipos y utensilios: No cuentan con registros actualizados de la temperatura de los cuartos de refrigeración, no hay soportes de verificación de calibración de básculas.

-Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad: No se da cumplimiento al plan de muestreo para agua, no se realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.

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 INMEDIATA 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

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 13 al 17 de marzo de 2023, Los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA realizan seguimiento al proceso del alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despacho de la materia prima, así mismo la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:
REPORTE DE FECHA: 24 DE FEBRERO 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 17 municipios; Aguazul, Hato corozal, Pore, Maní, Nunchia, Chameza, Recetor, Tamara, Monterrey, Villanueva, Trinidad, San Luis de Palenque, Tauramena, Salina, Sacama, Hato 1, Sabanalarga.

11283

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACION DE SERVICO DEL 13 AL 17 DE MARZO DE 2023

El viernes 10 y sábado 11 de marzo del año 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 CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022; Donde se realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como del gramaje de los productos, durante la visita se observa que no se cumple con la minuta de acuerdo al peso de la fruta (Naranja) para residencias e industrializado, por lo cual se acuerda con el operador de seleccionar y enviar 2 naranjas por beneficiario debido a que se encuentra por debajo del gramaje establecido.
También se evidenció fallas y contratiempos durante la ejecución, esto debido a que no llega a tiempo los productos a la bodega por lo cual atrasa cargue y despacho de la materia prima.



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 al periodo comprendido del 13 al 17 de Marzo del presente año, 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).**







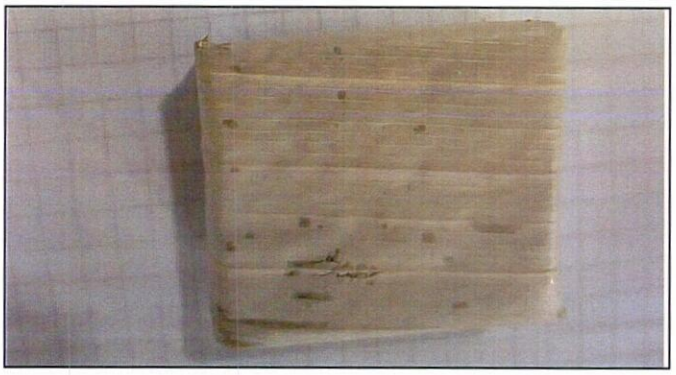














1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Lácteo	Leche saborizada de Mora UHT	Leche saborizada de chocolate UHT
8	Lácteo	Leche saborizada de vainilla UHT	Yogurt de melocotón
10	Postre	Panelita de leche	Bocadillo veleño

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
18	Fruta de desayuno	Mandarina	Naranja
20	Fruta de desayuno	Mango	Manzana

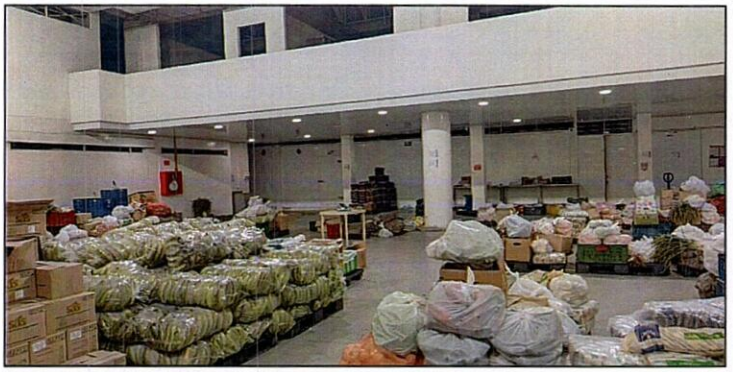
Se Anexo oficio de intercambios autorizados por interventoría N° INTER-PAE -076-2023

Visible anexo 3. (Oficio REF.: CONCEPTO SOLICITUD DE INTERCAMBIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES)

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 en 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.









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

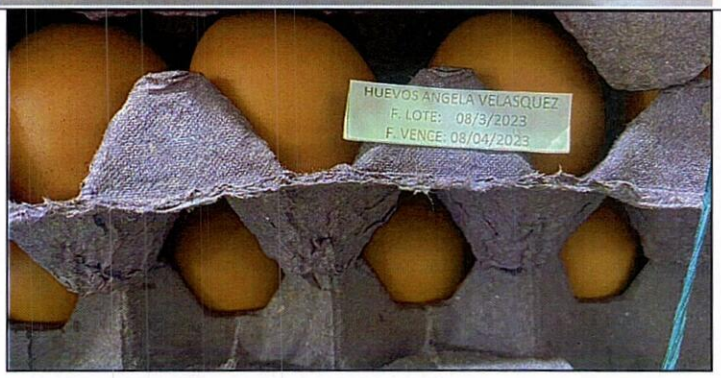
Observaciones:
Los productos perecederos frutas y hortalizas son empacados y embalados a temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales cuentan con perforaciones para la respiración del fruver, una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios.

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, por lo tanto se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado.















2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

Durante la visita técnica realizada a bodega el día viernes 10 y sábado 11 de marzo del presente año, se evidenció lo siguiente:

- ✓ La bodega cuenta con poca iluminación lo que ocasiona fallas durante el cargue y despacho de la materia prima.
- ✓ Se evidencio contratiempos a la hora del cargue de la materia prima y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, debido a que no había llegado a bodega el total de los productos.
- ✓ Las materias primas son cargadas sin canastillas y/o recipientes adecuados para el transporte de alimentos, lo que indica que puede ser un foco de proliferación de agentes contaminantes que dañen los productos.
- ✓ Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos el día sábado 11 de marzo a las 2:18 pm de la tarde, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que salga completo y no hayan

contratiempos en la ejecución del programa. Se finaliza el cargue y despacho de la materia prima el día domingo 12 de marzo a la 1: 48 Am de la madrugada.

2.3.1 SABADO 11 DE MARZO DE 2023.

RUTA: MONTERREY
HORA DE SALIDA: 3:06 PM





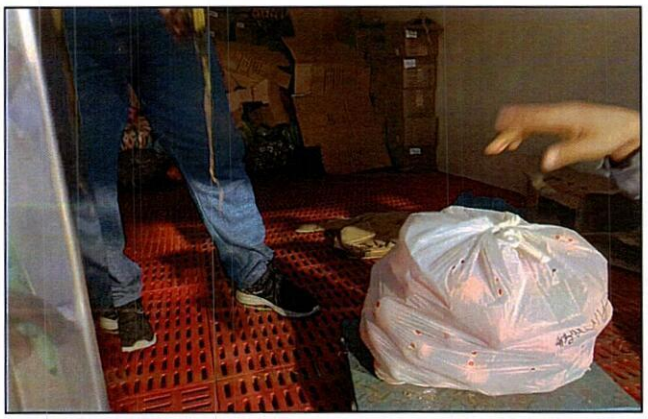
Observación: Se empezó el cargue sin leche en Polvo. El jefe de bodega refiere enviarla con el cargue de Sabanalarga.

RUTA: HATO 1, SALINA Y SACAMA
HORA DE SALIDA: 8:20 PM.





RUTA: AGUAZUL
HORA DE SALIDA: 6:34 PM





Observación: Se inició el cargue y despacho del vehículo transportador de alimentos con faltantes de leche en polvo y plátano, el jefe de bodega refiere enviarlo y hacer llegar los faltantes al municipio de Aguazul.

11291

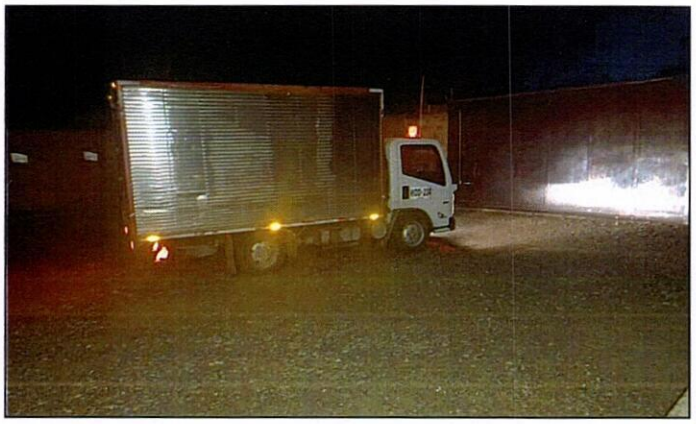
RUTA: TAURAMENA
HORA DE SALIDA: 9:35 PM





RUTA: HATOCOROZAL - 2
HORA DE SALIDA: 10:42 PM





754

RUTA: RECETOR Y CHAMEZA
HORA DE SALIDA: 11:28 PM





RUTA: VILLANUEVA, SABANALARGA
HORA DE SALIDA: 11:37 PM





11293

RUTA: MANI
HORA DE SALIDA: 1:06 AM





RUTA: PORE Y NUNCHIA
HORA DE SALIDA: 1:50 AM





761

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN**ES:**

En la visita técnica realizada a bodega del CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, se dejan las siguientes observaciones,

- ✓ Se evidencio contratiempos a la hora del cargue de la materia prima y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, debido a que no había llegado a bodega el total de los productos.
- ✓ Instalaciones físicas e infraestructura: Se evidencia que existen aberturas en el segundo piso de la bodega que no están protegidas, facilitando la entrada de agentes contaminantes
- ✓ Equipos y utensilios: No cuentan con registros actualizados de la temperatura de los cuartos de refrigeración, no hay soportes de verificación de calibración de básculas.
- ✓ Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad: No se da cumplimiento al plan de muestreo para agua, no se realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.

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 INMEDIATA 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

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° 4 comprendida entre el 21 al 24 de marzo de 2023, Los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA realizan visita técnica de seguimiento a todo el proceso del alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despacho de la materia prima, así mismo la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:
REPORTE DE FECHA: 24 DE FEBRERO DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No. 1
MENU PROGRAMADO PS - ALMUERZO DEL 2 AL 5
MENU PROGRAMADO PS – RESIDENCIAS ESCOLARES DEL 2 AL 5 Y 21-22.

INDUSTRIALIZADO SEMANA N°1
MENU PROGRAMADO RACION INDUSTRIALIZADA: 2 AL 5

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 17 municipios; Aguazul, Hato corozal 2, Pore, Maní, Nunchia, Chameza, Recetor, Tamara, Monterrey, Villanueva, Trinidad, San Luis de Palenque, Tauramena, Salina, Sacama, Hato corozal 1, Sabanalarga.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACION DE SERVICO DEL 21 AL 24 DE MARZO DE 2023

El viernes 17 y el sábado 18 de marzo del año 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 prima que presento el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022; Donde se realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como a la verificación del gramaje de los productos, Se evidencia también fallas y contratiempos durante la ejecución, esto debido a que no llega a tiempo los productos a la bodega por lo cual atrasa cargue y despacho de la materia prima.



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 al periodo comprendido del 21 al 24 de Marzo del presente año, 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).





















1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Modalidad ración industrializada

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Fruta	Durazno	Naranja

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
2	Fruta cena	Jugo de lulo	Jugo de gulupa
3	Fruta desayuno	Mandarina	Piña
5	Fruta almuerzo	Jugo de lulo	Jugo de gulupa
21	Fruta desayuno	Durazno	Manzana
22	Fruta desayuno	Pera	Naranja

Modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
5	Fruta	Jugo de lulo	Jugo de gulupa

Se Anexó oficio de intercambios autorizados por interventoría N° INTER-PAE -083 -2023

Visible anexo 3. (Oficio REF.: CONCEPTO SOLICITUD DE INTERCAMBIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES)

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO

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

En esta etapa se encuentran productos perecederos. Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en 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. También se realiza por parte de los profesionales de la INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA, un proceso de selección y verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos.









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 cuentan con perforaciones para la respiración del fruver, una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios.

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, por lo tanto se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado.





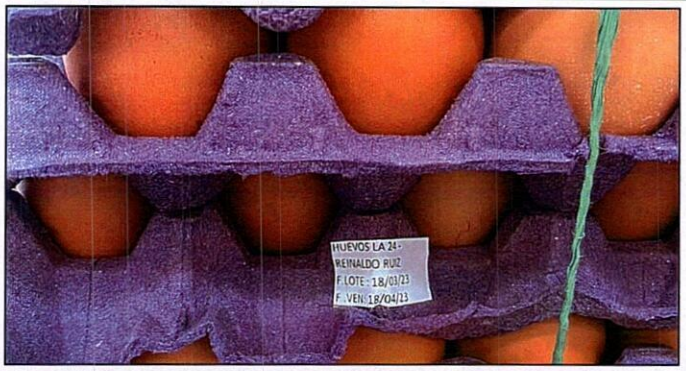




11301


FRIJOL
FRIJOL
SuDes


PANELA
SANTA CARLA
Panela Cuadrada


HUEVOS LA 24
REINALDO RUZ
F.LOTE: 18/03/23
F. VEN. 18/04/23

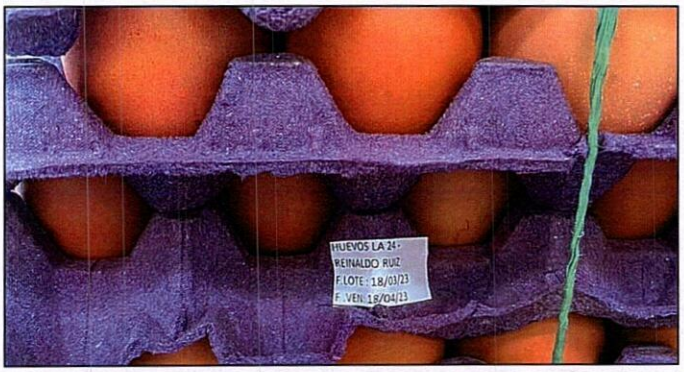

L070 06 23 14:52 EXP:01 SEP 24


Natilla
Colada
MODO CONSERVACIÓN
LOTE:
VENCE:
DIC
No.PSA-001166-2017




FRIJOL
FRIJOL
SUDES


PANELA
SANTA CARLA
Panela Cuadrada


HUEVOS LA 24
REINALDO RUIZ
F.LOTE : 18/03/23
F. VEN: 18/04/23


L070 06 2314:52 EXP:01 SEP 24


Natilla
Colada
MODO CONSERVACION
LOTE:
VENCE:
DIC
2023
No.PSA-001166-2017



2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

Durante la visita técnica realizada a bodega el día viernes 17 y sábado 18 de marzo del presente año, se evidenció lo siguiente:

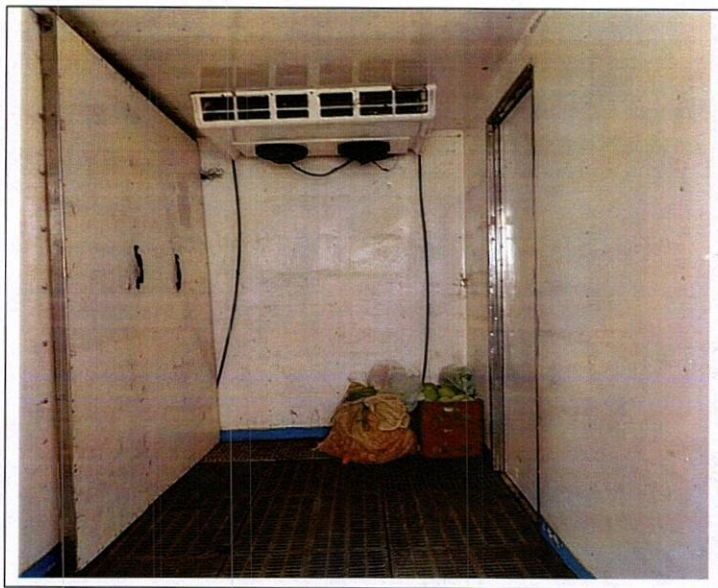
- ✓ El personal manipulador de alimentos no cuenta con la indumentaria acorde a la labor que realizan.
- ✓ Se evidencio contratiempos a la hora del cargue de la materia prima y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, debido a que no se llega a tiempo los productos de la materia prima a bodega.
- ✓ Las materias primas son cargadas sin canastillas y/o recipientes adecuados para el transporte de alimentos, lo que indica que puede ser un foco de proliferación de agentes contaminantes que dañen los productos.
- ✓ Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos el día sábado 18 de marzo a las 4:05 pm de la tarde, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de calidad e inocuidad de la materia prima, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que salga completo y no hayan contratiempos en la ejecución del programa. Se finaliza el cargue y despacho de la materia prima el día domingo 19 de marzo a las 12: 30 pm de la tarde.

11304

2.3.1 SABADO 18 DE MARZO DE 2023.

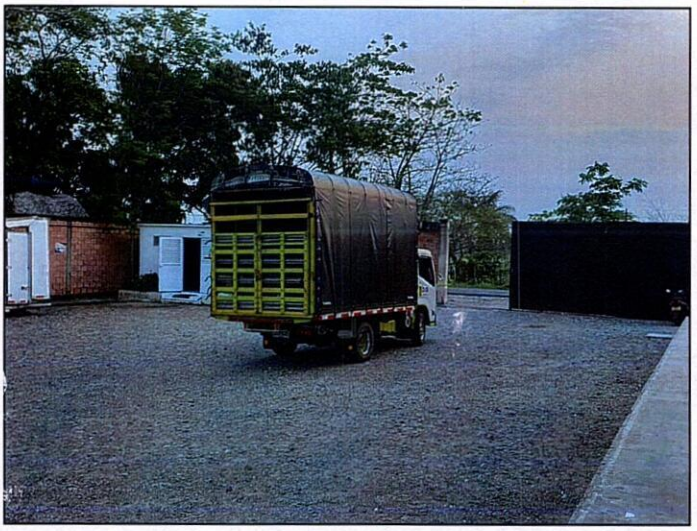
RUTA: MONTERREY
HORA DE SALIDA: 4:40 PM





RUTA: HATOCOROZAL 2
HORA DE SALIDA: 6:01 PM.





1130

RUTA: TAMARA
HORA DE SALIDA: 6:34 PM



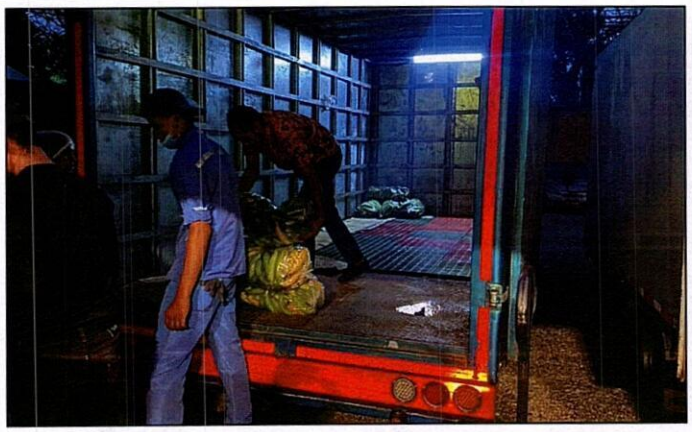


RUTA: VILLANUEVA Y SABANALARGA
HORA DE SALIDA: 7:58 PM



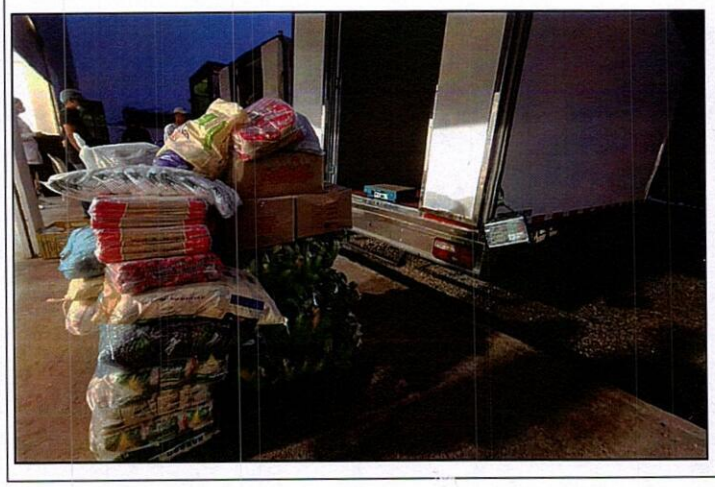


RUTA: AGUAZUL
HORA DE SALIDA: 8:18 PM





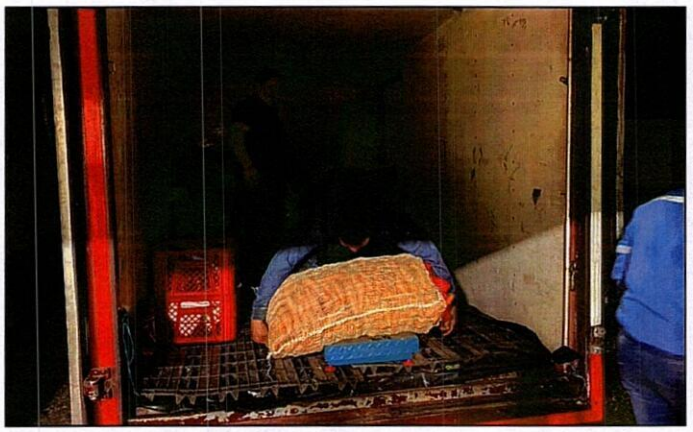
RUTA: PORE Y NUNCHIA
HORA DE SALIDA: 8:19 PM

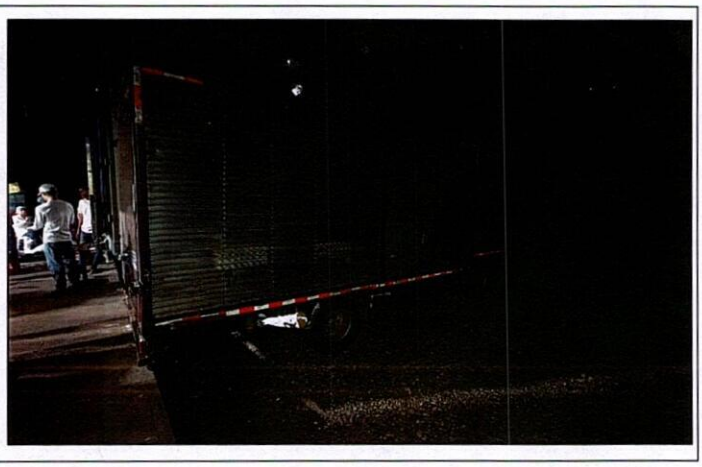




11307

RUTA: TAURAMENA
HORA DE SALIDA: 9:29 PM





RUTA: HOTOCOROZAL 1
HORA DE SALIDA: 10:05 PM

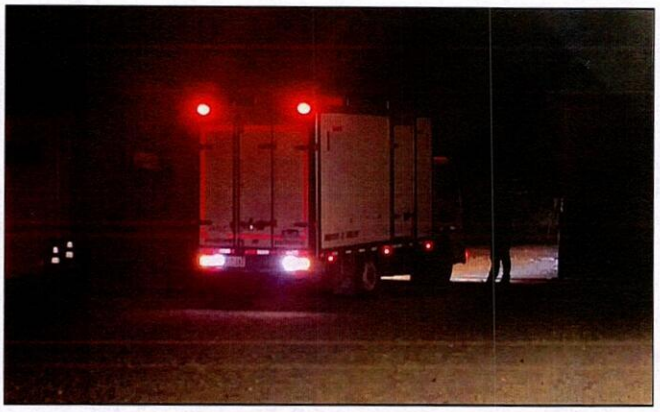




11368

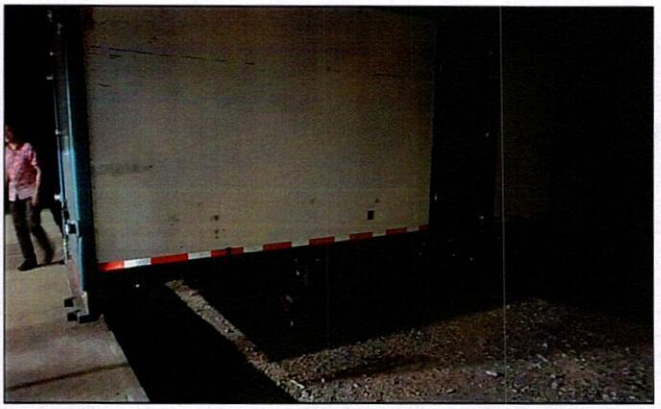
RUTA: RECETOR Y CHAMEZA
HORA DE SALIDA: 12:12 AM





RUTA: MANI
HORA DE SALIDA: 12:53 AM

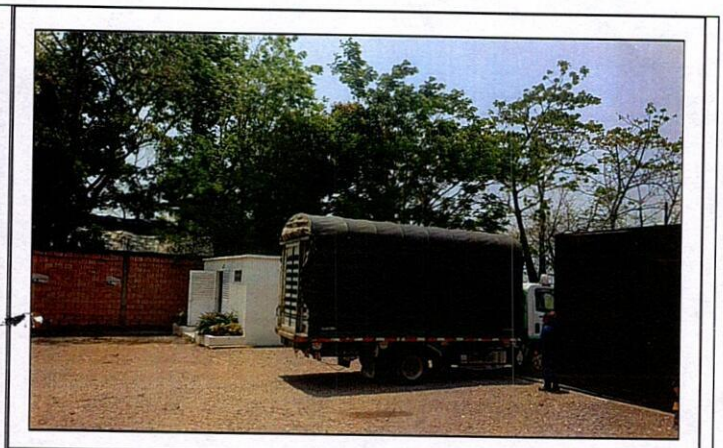




11309

RUTA: SACAMA Y LA SALINA – 19 MARZO 2023
HORA DE SALIDA: 10:52 AM





3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN**ES:**

En la visita técnica realizada a bodega del CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, se dejan las siguientes observaciones,

- ✓ Se evidencio contratiempos a la hora del cargue de la materia prima y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, debido a que no había llegado a bodega el total de los productos.
- ✓ Instalaciones físicas e infraestructura: Se evidencia que existen aberturas en el segundo piso de la bodega que no están protegidas, facilitando la entrada de agentes contaminantes
- ✓ Equipos y utensilios: No cuentan con registros actualizados de la temperatura de los cuartos de refrigeración, no hay soportes de verificación de calibración de básculas.
- ✓ Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad: No se da cumplimiento al plan de muestreo para agua, no se realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.
- ✓ El personal manipulador de alimentos no cuenta con la indumentaria adecuada a la labor que realizan, ni con el total de certificaciones médicas.

1316

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 INMEDIATA 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

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:

Los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA realizan visita técnica de seguimiento y control a todo el proceso de alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despacho de la materia prima, así mismo la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos. 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° 4 comprendida entre el 27 al 31 de marzo de 2023, así mismo se evidencia faltantes de la materia prima como es el caso de la leche en polvo que no alcanzo a llegar a bodega en el tiempo estipulado quedando como pendiente en el cargue y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, el jefe de bodega manifiesta y se compromete en hacer llegar el producto a cada uno de las sedes.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:
REPORTE DE FECHA: 24 DE FEBRERO DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No. 2
MENU PROGRAMADO PS - ALMUERZO DEL 7 AL 10
MENU PROGRAMADO PS – RESIDENCIAS ESCOLARES DEL 7 AL 10.

INDUSTRIALIZADO SEMANA N°2
MENU PROGRAMADO RACION INDUSTRIALIZADA: 6 AL 10

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 17 municipios; Aguazul, Hato corozal 2, Pore, Maní, Nunchia, Chameza, Recetor, Tamara, Monterrey, Villanueva, Trinidad, San Luis de Palenque, Tauramena, Salina, Sacama, Hato corozal 1, Sabanalarga.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACION DE SERVICO DEL 27 AL 31 DE MARZO DE 2023

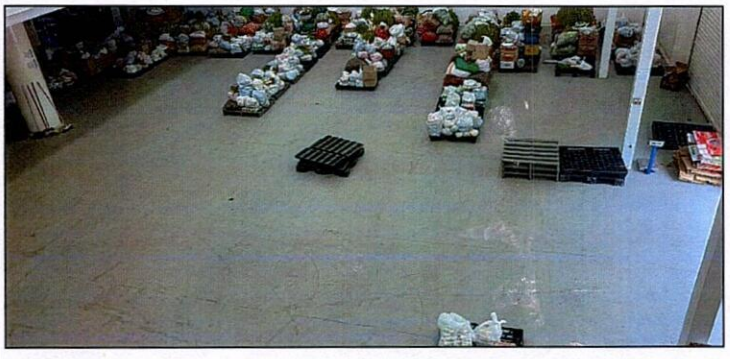
El viernes 24 y el sábado 25 de marzo del año 2023, hacen presencia los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar la respectiva visita técnica de seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias prima que presento el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022; Donde se realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como a la verificación del gramaje de los productos.

Se evidencia fallas y contratiempos durante la ejecución, esto debido a que no llega a tiempo los productos a la bodega por lo cual atrasa el cargue y despacho de la materia prima; Así mismo se evidencia faltantes de la materia prima como es el caso de la leche en polvo que no alcanzo a llegar a bodega en el tiempo estipulado quedando como pendiente en el cargue y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, el jefe de bodega del el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, manifiesta y se compromete en hacer llegar el producto a cada uno de las sedes educativas.



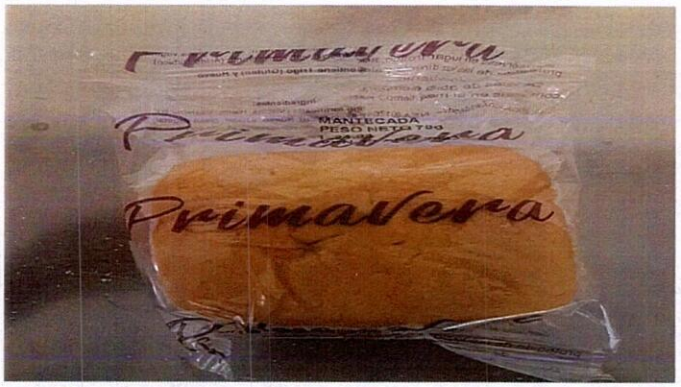






1.1 VERIFICACIÓN COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

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 2, correspondiente al periodo comprendido del 27 al 31 de Marzo del presente año, 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).**

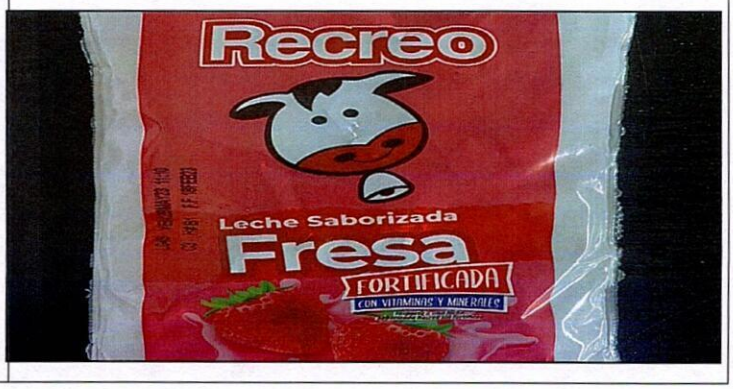














1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Para el periodo comprendido del 27 al 31 de marzo de 2023, no se solicitaron intercambios por parte del operador CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO

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

En esta etapa se encuentran productos perecederos. Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en 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. Se realiza por parte de los profesionales de la INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA, un proceso de selección y verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos.



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 cuentan con perforaciones para la respiración del fruver, una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios.

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, por lo tanto se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado.


Ranchipolso
Don Pancho


Asepan


VENCE 23 04 23
LOTE 23 03

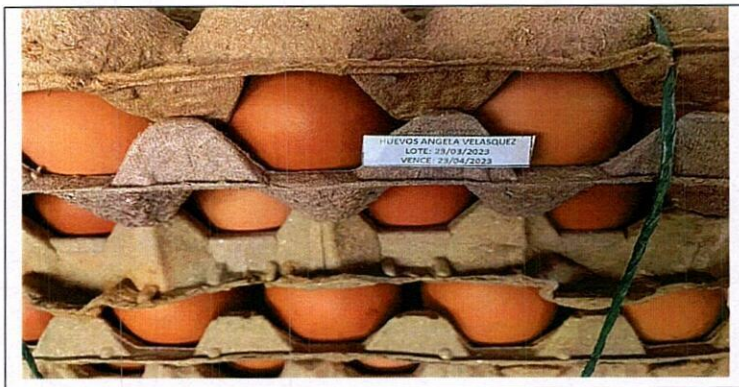

Información Nutricional
Tamaño por porción: 1 Ración (100g)
Porciones por envase: 5
Calorías (Kcal) 336
Grasa saturada 0 g
Grasa trans 0 mg
Sodio 0 mg
Este producto también es apto para la prepara
de alimentos que contengan sal (Sopas, En
Este producto es fabricado por:
H.B. Productora
Cll 14 A No. 8-21 Cel.: 321 424 732
Aguazul (Casanare)
LOTE: 03
VENCE: MAR 2024
No.PSA-001166-2017

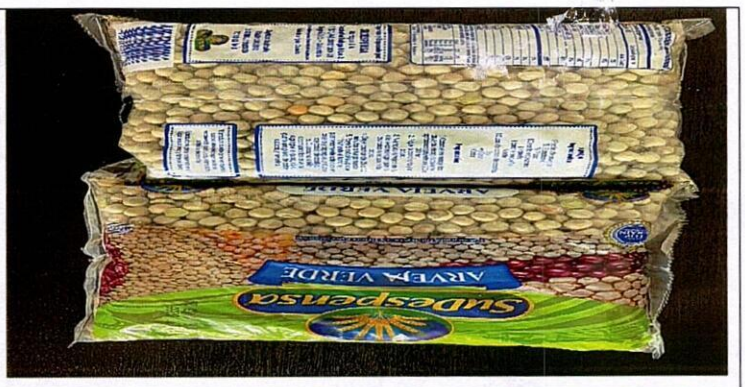

GALLETA CASERA
VENCE-24-MAY-2023


Lolita


CORONA
Cocoa Superior


Campesino





2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

Durante visita técnica realizada a bodega del operador CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, el día viernes 24 y sábado 25 de marzo del presente año, se evidenció lo siguiente:

- ✓ Contratiempos a la hora del cargue de la materia prima y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, debido a que no se llega a tiempo los productos a bodega. Faltante en todos los cargues el producto de leche en polvo.
- ✓ El personal manipulador de alimentos no cuenta con la indumentaria acorde a la labor que realizan.
- ✓ Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos el día sábado 25 de marzo a las 3:30 pm, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de la calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que salga completo y no hayan contratiempos en la ejecución del programa. Se finaliza el cargue y despacho de la materia prima el día domingo 19 de marzo a las 12: 30 pm de la tarde.

11318

2.3.1 SABADO 25 DE MARZO DE 2023.

RUTA: MONTERREY
HORA DE SALIDA: 3:58 PM





RUTA: SACAMA Y LA SALINA
HORA DE SALIDA: 5:20 PM.





786

11319

RUTA: HATOCOROZAL 2
HORA DE SALIDA: 6:22 PM





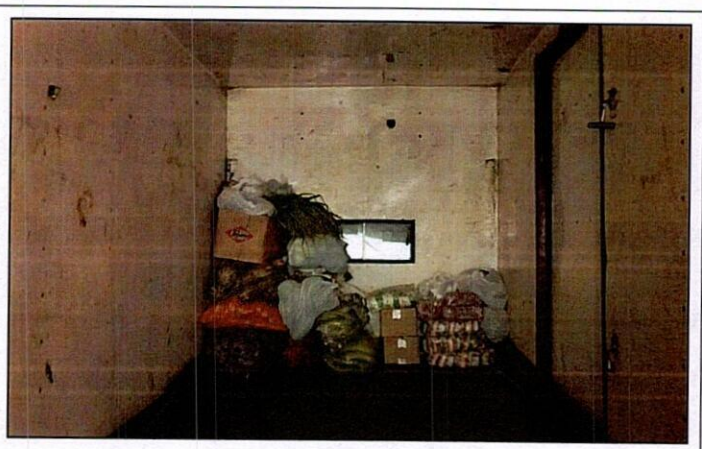
RUTA: AGUAZUL
HORA DE SALIDA: 7:04 PM

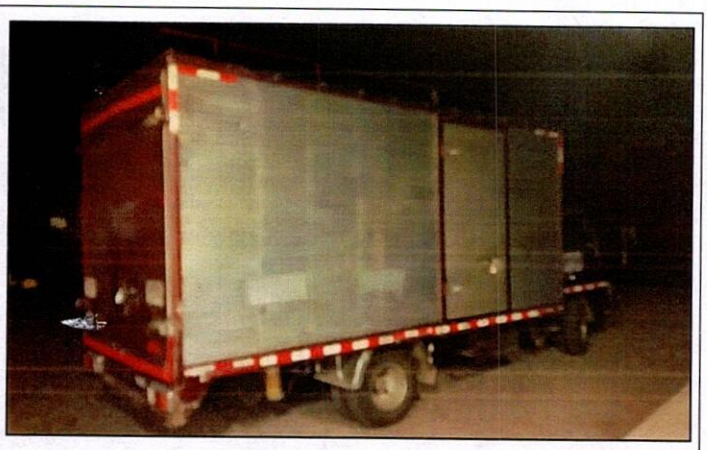




11320

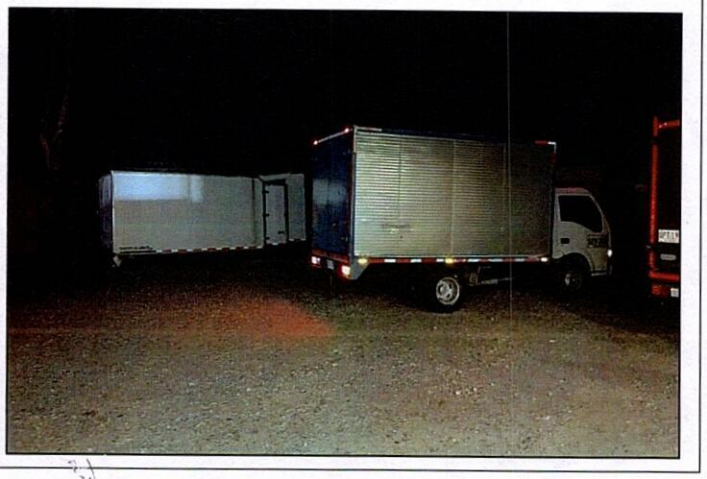
RUTA: TAURAMENA
HORA DE SALIDA: 7:57 PM





RUTA: HATOCOROZAL 1
HORA DE SALIDA: 7: 57 PM

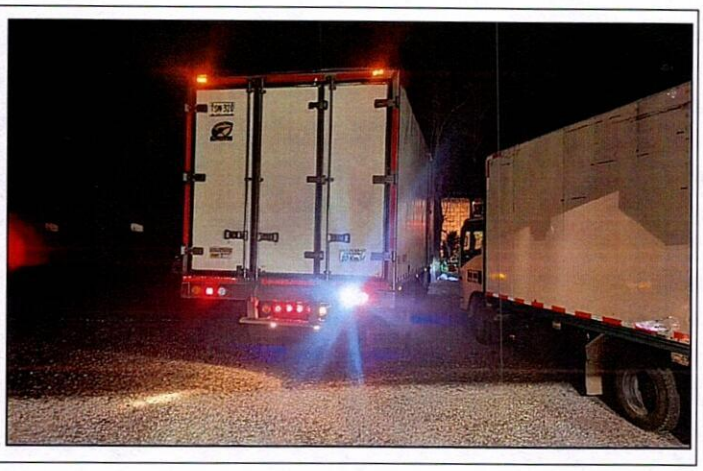




11321

RUTA: TRINIDAD Y SAN LUIS
HORA DE SALIDA: 9:00 PM





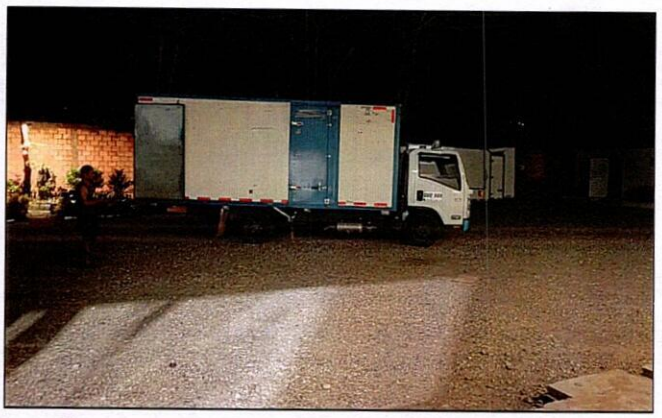
RUTA:TAMARA
HORA DE SALIDA: 9:59 PM





RUTA: MANI
HORA DE SALIDA: 10:39 PM



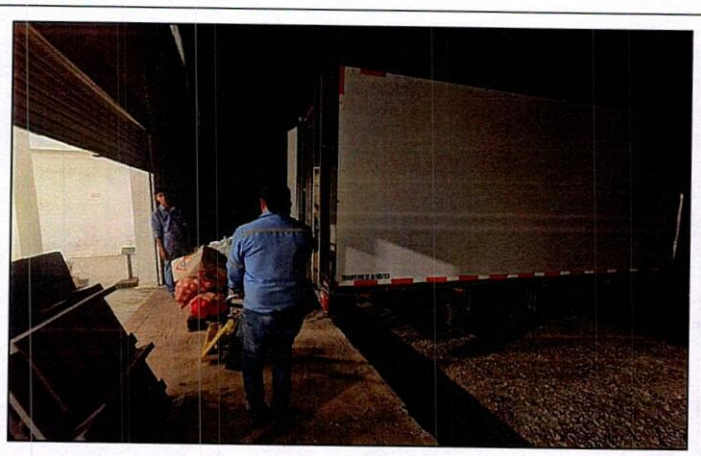


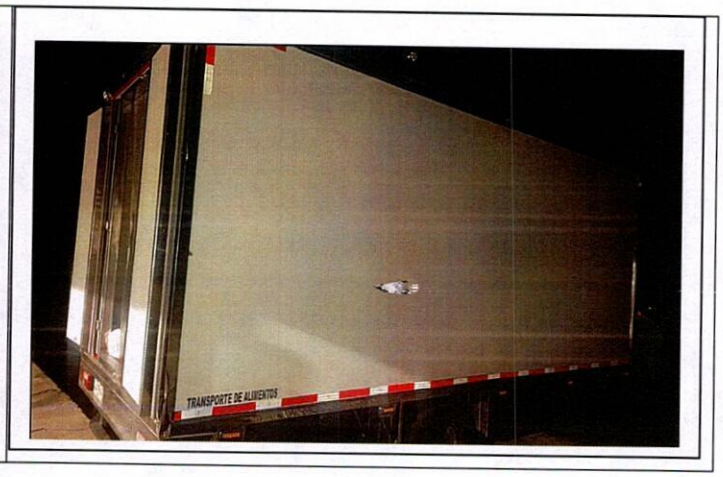
RUTA: CHAMEZA Y RECETOR
HORA DE SALIDA: 10:53 PM





RUTA: PORE NUNCHIA
HORA DE SALIDA: 12:00 PM





3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN**ES:**

En la visita técnica realizada a bodega del CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, se dejan las siguientes observaciones,

- ✓ Se evidencio contratiempos a la hora del cargue de la materia prima y despacho de los vehículos transportadores de alimentos, debido a que no había llegado a bodega el total de los productos.
- ✓ Falto leche en polvo en todos los cargues y despachos de los vehículos transportadores de alimentos.
- ✓ Instalaciones físicas e infraestructura: Se evidencia que existen aberturas en el segundo piso de la bodega que no están protegidas, facilitando la entrada de agentes contaminantes
- ✓ Equipos y utensilios: No cuentan con registros actualizados de la temperatura de los cuartos de refrigeración, no hay soportes de verificación de calibración de básculas.
- ✓ Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad: No se da cumplimiento al plan de muestreo para agua, no se realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.
- ✓ El personal manipulador de alimentos no cuenta con la indumentaria adecuada a la labor que realizan, ni con el total de certificaciones médicas.

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 INMEDIATA 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

11325

ANEXO 46
Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 1 al 31 de marzo 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".

11378

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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".

CRONOGRAMA DE VISITAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES

VISITAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES			AÑO 2023																															TOTAL VISITAS
			MES: MARZO DE 2023																																	
MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7	Dia 8	Dia 9	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	Dia 16	Dia 17	Dia 18	Dia 19	Dia 20	Dia 21	Dia 22	Dia 23	Dia 24	Dia 25	Dia 26	Dia 27	Dia 28	Dia 29	Dia 30	Dia 31	
NUNCHIA	EL BANCO	ALTAMIRA	1																															1
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	TACARE	1																															1
PORE	EL BANCO	ALTAMIRA	1																															1
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL	1																															1
HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER	1																															1
MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA LLANERITA	1																															1
MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	1																															1
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS		1																														1
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL		1																														1
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO		1																														1
OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO		1																														1
OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO RESIDENCIA		1																														1
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	GUAIMARO		1																														1
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	ESMERALDA			1																													1
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL BUBUY			1																													1
PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO			1																													1
PORE	ANTONIO NARIÑO	BELLA VISTA			1																													1
PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA				1																												1
PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO				1																												1
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL - INTERNOS				1																												1
NUNCHIA	LAS MERCEDES	LAS MERCEDES				1																												1
NUNCHIA	CAZADERO	CAZADERO					1																											1
NUNCHIA	LAS MERCEDES	ROJAS PINILLA					1																											1
MANI	GAVIOTAS	EL AMPARO					1																											1
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA					1																											1
MANI	GAVIOTAS	ONÉSINO ADAN SOLER					1																											1
RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	ANTONIO NARIÑO					1																											1
RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	MARACAGUAS						1																										1
RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	EL VEGON						1																										1
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA						1																										1
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICA FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA						1																										1
PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JOSE ANTONIO GALAN						1																										1
PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO						1																										1

11327

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

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".

CRONOGRAMA DE VISITAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES

VISITAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADO EN SITIO, RESIDENCIAS ESCOLARES			AÑO 2023																															TOTAL VISITAS
			MES: MARZO DE 2023																															
MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7	Dia 8	Dia 9	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	Dia 16	Dia 17	Dia 18	Dia 19	Dia 20	Dia 21	Dia 22	Dia 23	Dia 24	Dia 25	Dia 26	Dia 27	Dia 28	Dia 29	Dia 30	Dia 31	
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY							1																						1
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	PALMARITO							1																						1
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISA DEL PAUTO	PRINCIPAL - RESIDENCIA							1																						1
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO							1																						1
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN								1																					1
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL-ALMUERZO								1																					1
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES								1																					1
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA								1																					1
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISA DEL PAUTO	EL TORO								1																					1
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LOS MANDARINOS								1																					1
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA										1																			1
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES										1																			1
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN										1																			1
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA										1																			1
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO										1																			1
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON										1																			1
TAURAMENA	EL CRIET	LA VORAGINE											1																		1
TAURAMENA	CUSIANA	LA IQUIA											1																		1
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA											1																		1
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LOMA REDONDA												1																	1
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA												1																	1
TAURAMENA	EL CUSIANA	SAN CARLOS												1																	1
TAURAMENA	EL CRIET	LA PRADERA												1																	1
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES												1																	1
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	EL FICAL												1																	1
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN													1																1
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	ARNULFO BRICEÑO													1																1
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	PRINCIPAL													1																1
VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO													1																1
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PRINCIPAL														1															1
AGUAZUL	CUPIAGUA	RETIRO MILAGROS														1															1
AGUAZUL	CUPIAGUA	CUNAMA														1															1
AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS														1															1