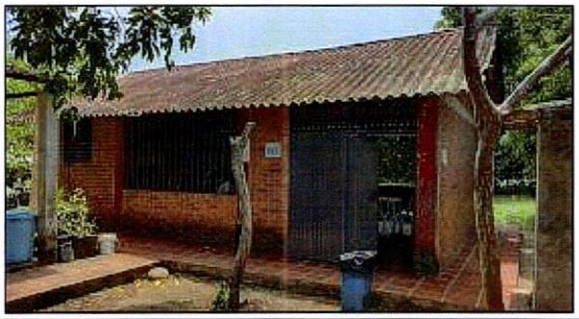
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAMILO TORRES	**FECHA DE VISITA**	27-03-23		**HORA INICIO:**	12:30 PM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 PM	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**				**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

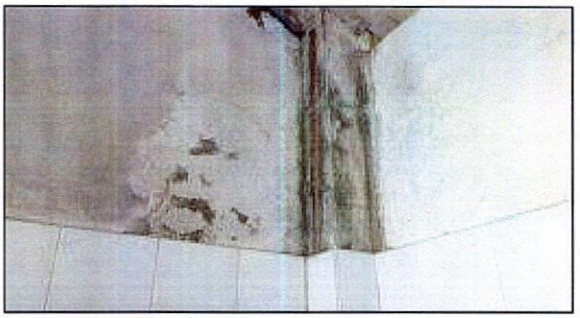


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa humedad en paredes del área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa corroída la ventana del área de preparación.



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la abertura ubicada en la parte superior de la puerta de ingreso al área de preparación tiene una barrera en material no sanitario.

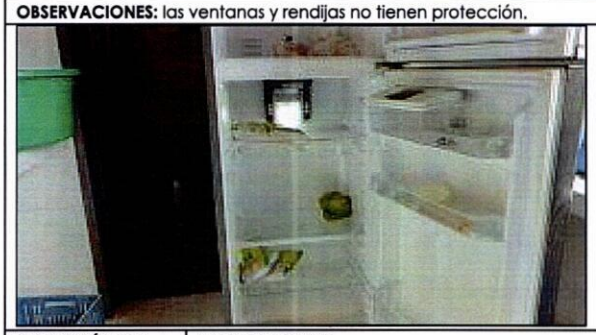


FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONTROL DE PLAGAS**



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.				**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	**X**
OBSERVACIONES: las ventanas y rendijas no tienen protección.				**OBSERVACIONES:** le falta zapatos de dotación a la manipuladora.			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 31: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				**Ítem No 32:** El rotulado y el etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.				**Ítem No. 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: la licuadora requiere de revisión.				**OBSERVACIONES:**			

11695

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	27032023		Institucion educativa:	EL BANCO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	PRINCIPAL
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	171	
		X			

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 25/01/2023	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1

1161

11696

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/03/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

1162

11697

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

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	93,93 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa El Banco sede principal donde se evidenció lo siguiente:

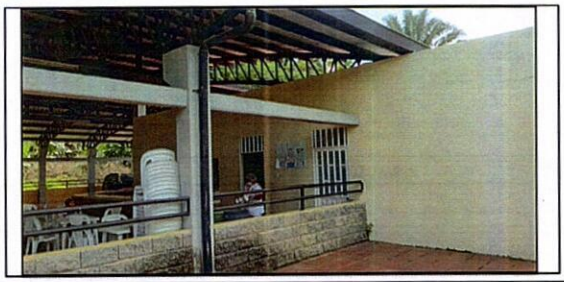
- Se observa que la puerta del área de preparación en la parte inferior no cuenta con barreras de protección
- Estufa industrial requiere de mantenimiento
- Durante la visita se observó el prealistamiento de la materia prima del menú N 5.

La educación es de todos Mineducación

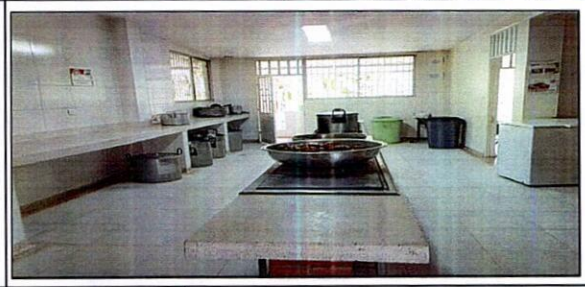
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Marbely Murcia	Naydu Mireya	
Nombre: - Marbely Murcia	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: - 47.423270	Documento: 1.115544.617	Documento:
Cargo: - Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo Interventoría	Cargo:

1163

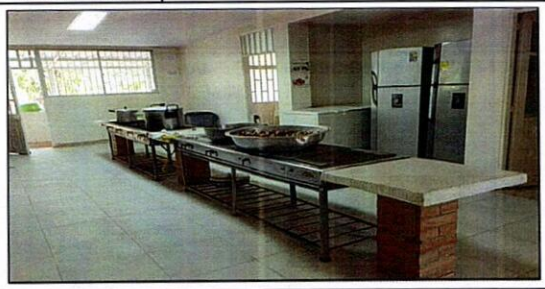
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ()**	**RURAL (X)**
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	27-03-23	**HORA INICIO:**	9: 00 AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



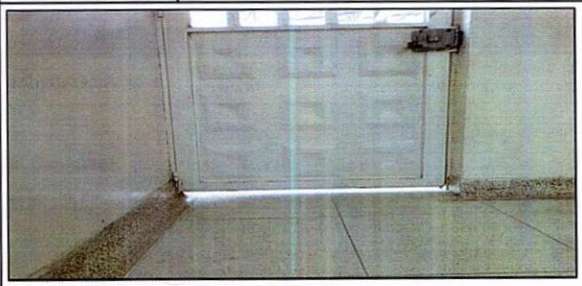
FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**		
Ítem No.1 El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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



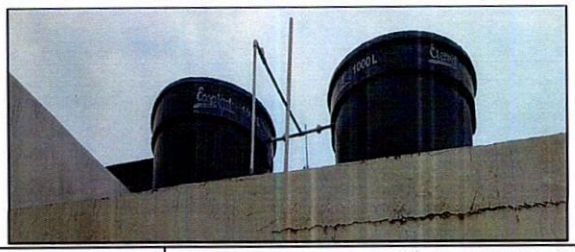
OTOGRAFÍA No. 3	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
Ítem No.6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	**NO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



FOTOGRAFÍA No. 4	**CONTROL DE PLAGAS**		
Ítem No.11 No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	Se observa que la puerta del área de preparación en la parte inferior no cuenta con barrera de protección.		



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



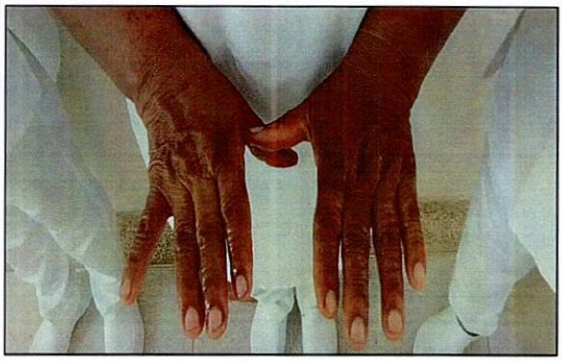
FOTOGRAFÍA No. 6	**ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

CUMPLE	X	CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 7 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 8 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	CUMPLE	

OBSERVACIONES .

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 9 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

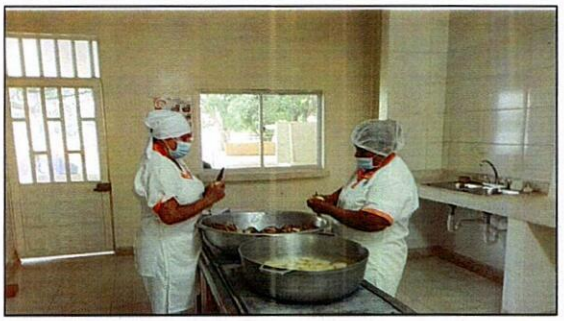


FOTOGRAFÍA No. 10 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

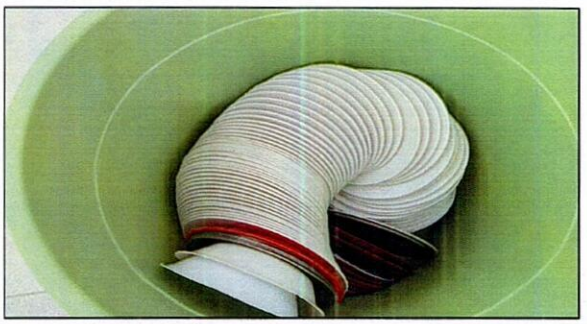


FOTOGRAFÍA No. 11 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

1170

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	27032023		Institucion educativa:	EL BANCO	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	AGUALINDA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	15	
		X			

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

1166

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

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

11702

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

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

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

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y contol a la unidad Aplicativa El Banco sede Agualinda donde se evidenció lo siguiente:

- Se observó el techo del área de almacenamiento presenta aberturas
- No cuenta con soporte de Fumigación para el control de plagas
- No cuenta con canecas con tapa para los residuos Solidos
- Se observó que manipuladora no cuenta con dotación de zapatos de acuerdo a la normatividad
- Durante la visita se observó el prealistamiento de la materia prima del menúN 5.

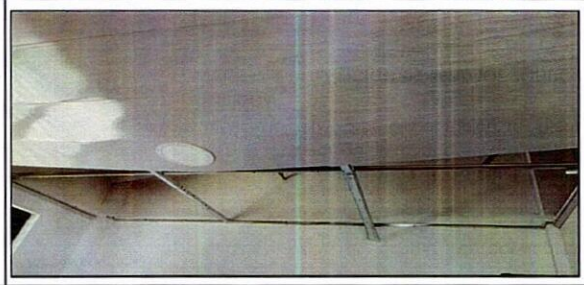
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Danna Valentina Ortiz	Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre:
Documento: 1006429203	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. Apoyo Inte.	Cargo:

1168

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ()**	**RURAL (X)**
SEDE	AGUALINDA	**FECHA DE VISITA**	27-03-23		**HORA INICIO:**	11: 00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



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



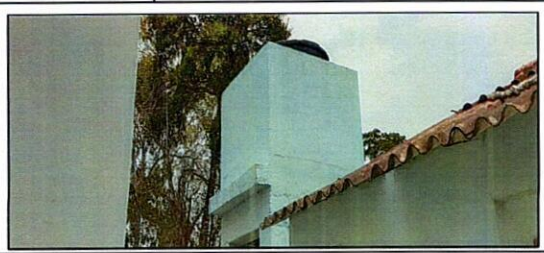
FOTOGRAFÍA No. 2	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**
Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Se observa que el techo del área de almacenamiento presenta aberturas.



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



FOTOGRAFÍA No. 4	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**
Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Se observa que no cuenta con caneca con tapa.



FOTOGRAFÍA No. 5	**ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS**



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

CUMPLE	X	CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se observa personal manipulador sin dotación de zapatos adecuada al uniforme.		



FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**



FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 9 **ALMACENAMIENTO**



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

11905

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	28/03/2023		Institucion educativa:	JOSE BERNAL PINZON	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	MUNDO NUEVO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	26	
	X				

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

1171

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A.
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/03/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

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

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N-O
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N-O
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N-O
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N-O
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N-O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N-O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N-O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N-O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	85,18 %

Observaciones

- Se observa estancamiento de Agua Residual (Agua sale del lavaplatos), en la parte externa (posterior) del comedor escolar.
- Ventana del área de preparación sin Protección; la puerta de esta área no tiene barrera en su parte inferior.
- No se diligencia Kardex.
- Se verifica cantidad de materia prima para la preparación del Menú N°7.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Diana		
Nombre: Diana Londoño	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1119668845	Documento: 1087374484	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. Apoyo Interventoría	Cargo:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZÓN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MUNDO NUEVO	**FECHA DE VISITA**	28-03-23		**HORA INICIO:**	8:20 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

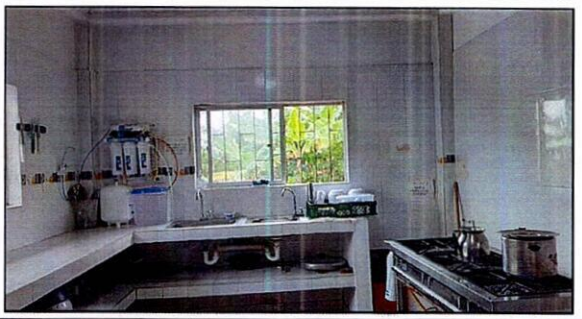


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa estancamiento de agua residual (drenaje del lavaplatos) en la parte externa (posterior) del comedor escolar.

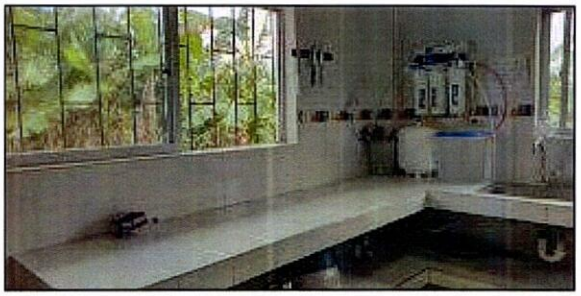


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la ventana del área de preparación no tiene protección.



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



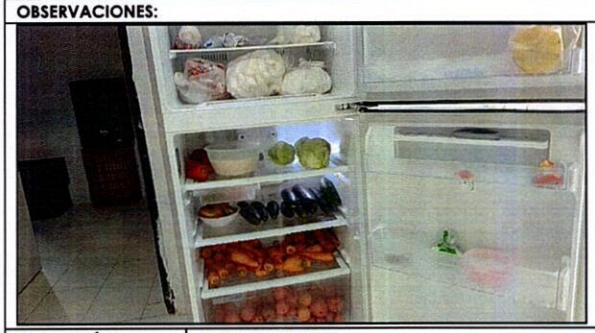
FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 31: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 **ALMACENAMIENTO**

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

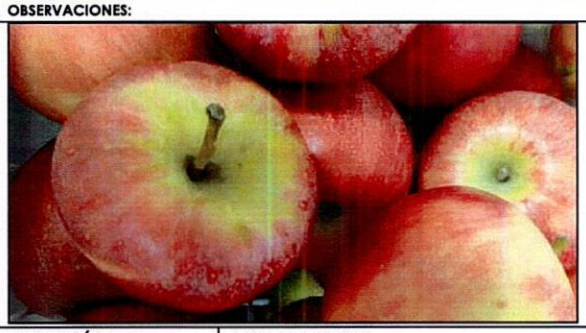
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

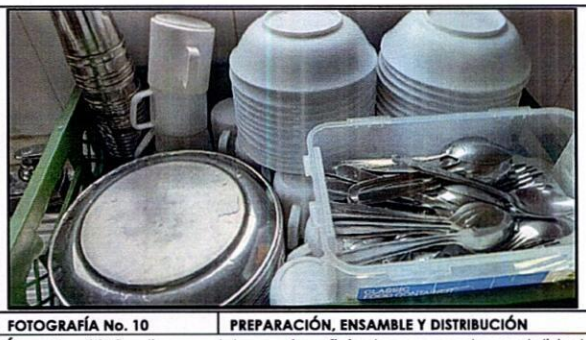


FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

11790

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	28032023		Institucion educativa:		JESUS BERNAL RINZON
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	RUAFAL PINTADO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	22	
		X			

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

1196

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

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

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	76,66 %

Observaciones

- El servicio sanitario es compartido.
- Se observa grietas en el piso del área externa del comedor escolar. Se observa desprendimiento de pintura en la pared del área de preparación. Se observa corrosión en las superficies del cajón donde se almacenan los productos de aseo.
- Le falta zapatos de dotación a la manipuladora.
- NO se diligencia kardex. Ventanas y puertas sin protección.
- Se verifica proceso de cocción y preparación de los alimentos correspondiente el Menú Nº 7.

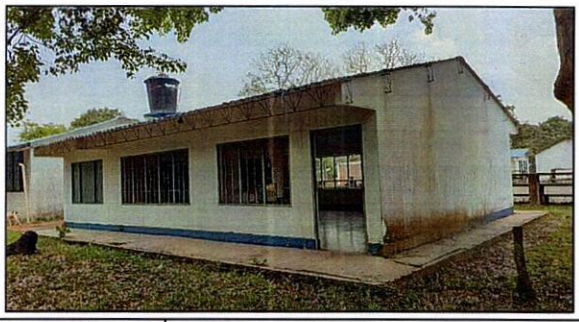
FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Anyi Ruiz.	Nikolys	
Nombre: Anyi Ruiz.	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1007517380	Documento: 1087574984	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof. Apoyo Intercolombo	Cargo:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZÓN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	GUAFAL PINTADO	**FECHA DE VISITA**	28-03-23		**HORA INICIO:**	10:45 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

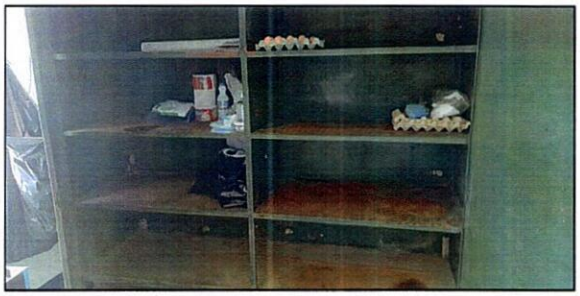


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de pintura en las paredes del área de preparación. El piso del área externa tiene grietas.

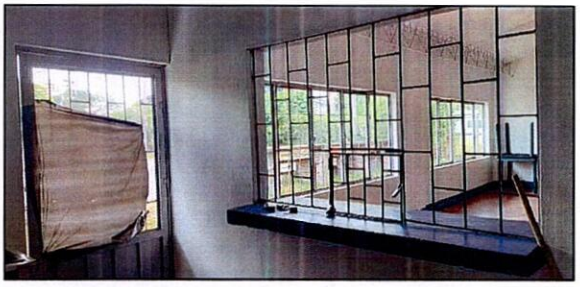


FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa corrosión en el mueble ubicado en área de almacenamiento.

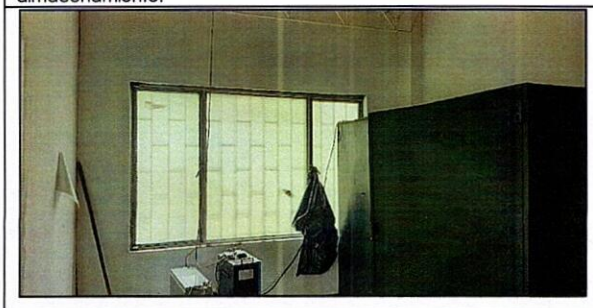


FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

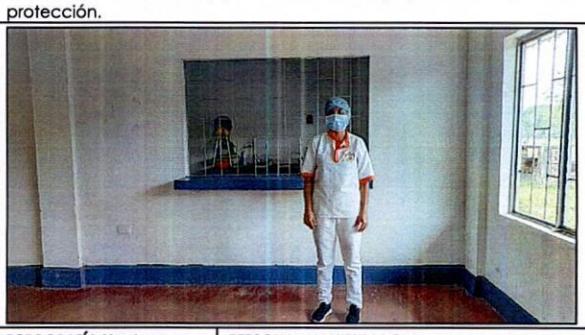
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuenta con barreras que minimicen el ingreso de plagas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: ventana y puerta del área de preparación no tiene protección.



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



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: no hay canecas para la recolección de residuos sólidos.

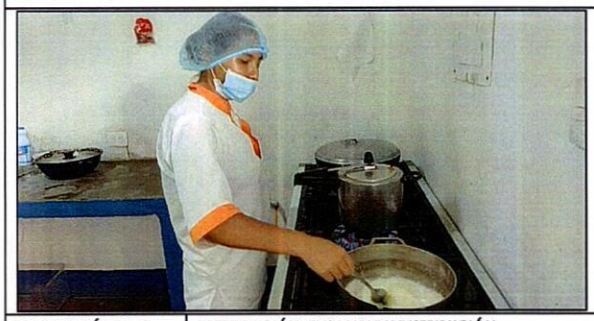


FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 31: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Le faltan zapatos de dotación a la manipuladora.



FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

11715

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	28032023		Institucion educativa:	GAVIOTAS	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	MACUCO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	8	
		X			

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

1181

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

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

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

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	66,66 %

Observaciones

- El servicio sanitario es compartido con los estudiantes.
- Se observa deterioro en puertas y ventanas.
- Ventanas y puertas del area de preparacion no tienen protección.
- NO se realiza control de plagas. NO existe canecas para la recolección de Residuos solidos. Se observa huecos en el piso del área de consumo. Le faltan tapetos de dotación a la manipuladora.
- Los aberrotes se almacenan dentro de un mueble con alto grado de corrosión, el congelador esta en las mismas condiciones. NO se diligencia kardex. La estufa presenta alto grado de corrosión. No hay nevera, olla e presión, ni recipientes plasticos. Se observa suciedad en paredes del área de almacenamiento.
- Se verifica momento de consumo de los alimentos del Menú N°1.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Andrea Barrera	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1116614968	Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Cocinera	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MACUCO	**FECHA DE VISITA**	28-03-23	**HORA INICIO:**	12:20 PM		
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:20 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

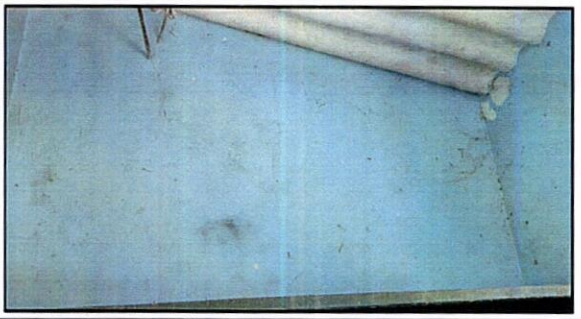


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa desgaste en puertas y ventanas del área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 2 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa suciedad en paredes del área de almacenamiento.



FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: el congelador presenta alto grado de corrosión.

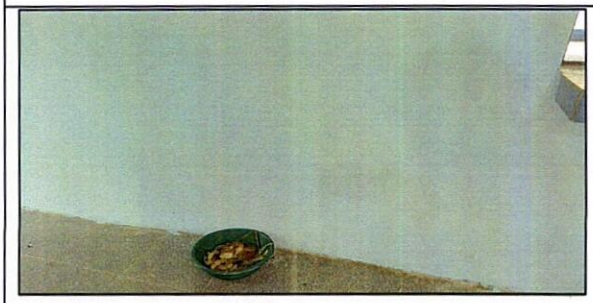


FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: ventanas y puerta del área de preparación no tienen protección.



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



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: no hay canecas para la recolección de residuos sólidos.



FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Le faltan zapatos de dotación a la manipuladora.



FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 31: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: el mueble donde se almacenan abarrotes y otros alimentos presenta alto grado de corrosión.

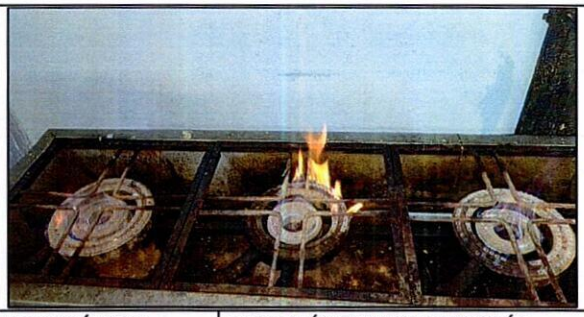


FOTOGRAFÍA No. 9 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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

Ítem No 40: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: la estufa requiere de mantenimiento.

11720

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	28 03 2023		Institucion educativa:	Antonio Nariño	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	El Romero
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	6.	
		X			

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

1186

11721

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21 03- 2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N,O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N,O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N,O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N,O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N,O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N,O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N,O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N,O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N,O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

1787

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

	Preparación, ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
	Aseguramiento y control de la calidad	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90,32 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede El Romero se observo lo siguiente:

- falta documentacion de la empresa de fumigacion
- falta canecas para los residuos.
- le falta zapatos de dotacion a la manipuladora

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Luz Erminda Cacha Y.		
Nombre: Luz Erminda Cacha Y	Nombre: Jose Manhener	Nombre:
Documento: 1115690760	Documento: 1118321255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	EL ROMERO	**FECHA DE VISITA**	28- 03-2023		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

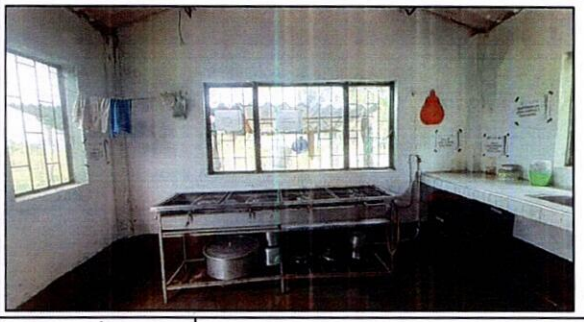
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

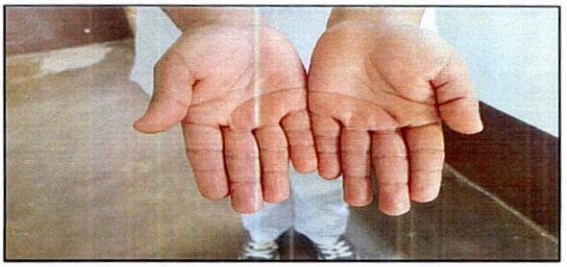
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



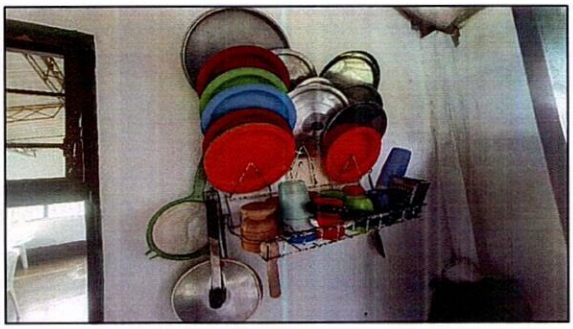
FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	Falta zapatos de dotacion			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

11725

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	28032023		Institucion educativa:	Francisco Lucea	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	San Rafael de Guanapalo
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	24	
		X			

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

1191

11726

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26-03-2023	1
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
	Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

1192

11727

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90,90 %

Observaciones

En visita tecnico de control en la sede San Rafael se observo

- falta documentacion de la empresa de fumigacion.
- falta comecos para los residuos solidos
- falta zapatos de dotacion al personal manipulador.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Camila P.		
Nombre: JESSICA PEREZ	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 1.118.775.879.	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Manipuladora.	Cargo:	Cargo:

1193

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	SAN RAFAEL DE GUANAPALO	**FECHA DE VISITA**	28- 03-2023		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:20 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

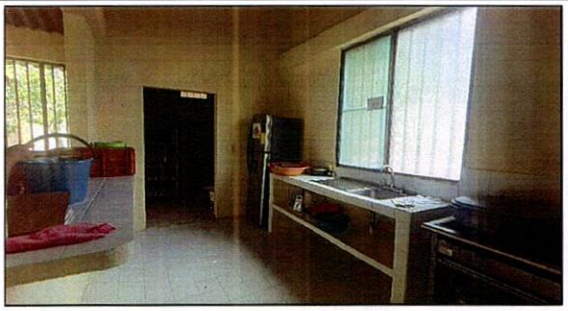


FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

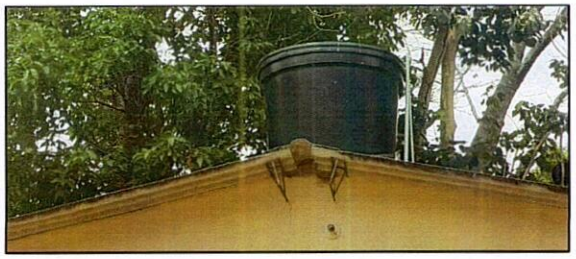


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

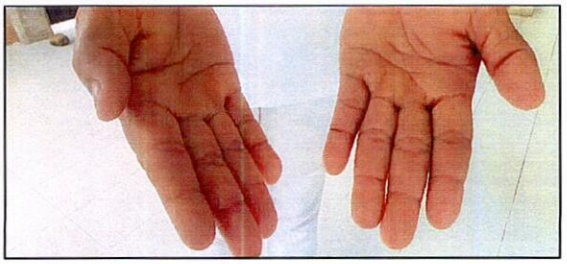
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



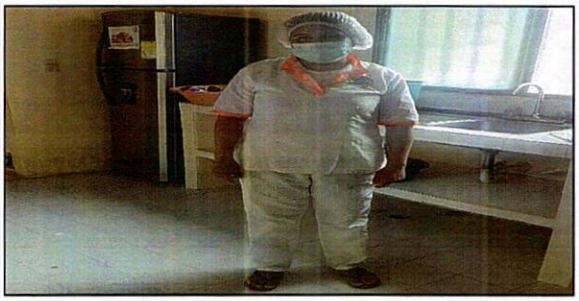
FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con dotación de zapatos.			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

11730

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	28/03/2023		Institucion educativa:	Antonio Nariño	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Macuco,
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	11	
		X			

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

7196

11731

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06-03-2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		

TICA

11732

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

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	96,87 %

Observaciones

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

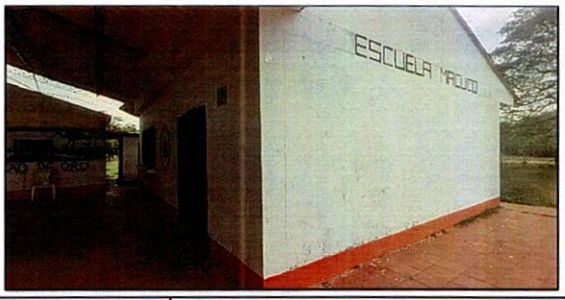
- falta documentación de la empresa de fumigación.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: ANDREA Ribadeneira	Nombre: Jose Montoya C.	Nombre:
Documento: 1.116.561.791	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1198

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MACUCO	**FECHA DE VISITA**	28- 03-2023		**HORA INICIO:**	9:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**		10:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



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



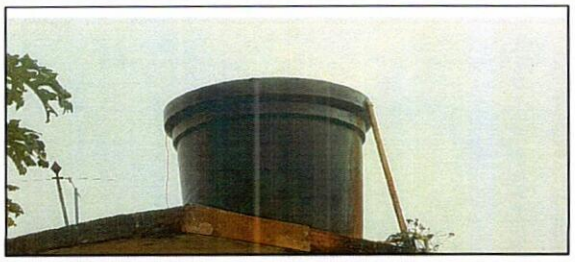
FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



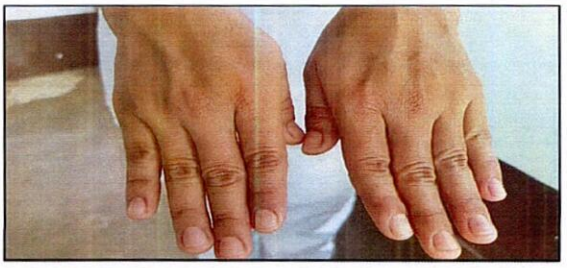
FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	



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



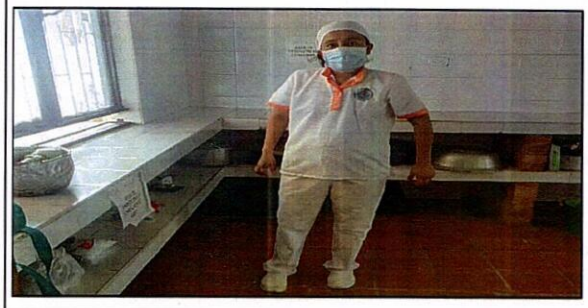
FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,	



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

11734

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





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





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

7200

11735

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	29032023		Institucion educativa:	RAFAEL URIBE URIBE	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	JANEIRO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	15	
		X			

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

1201

11736

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

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

1202

11737

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90,90 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa Rafael Uribe Uribe sede Jairero donde se evidenció lo siguiente:
- No cuenta con soporte Fumigación para el control de plagas.
- No cuentan con canecas con tapa para la recolección de residuos solidos.
- No hay formatos diligenciados de entrada y salida de Materia Prima (Kardex)
- Durante la visita se observó el prealistamiento de la materia prima del menú N. 7.

La educación es de todos | Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Neida Maria Giron		
Nombre: Neida Maria Giron	Nombre: Nayda M. Bustos	Nombre:
Documento: -52.347.878	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo Inter.	Cargo:

1203

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ()**	
						RURAL (X)	
SEDE	JANEIRO	**FECHA DE VISITA**	29-03-23		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM	

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



FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

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

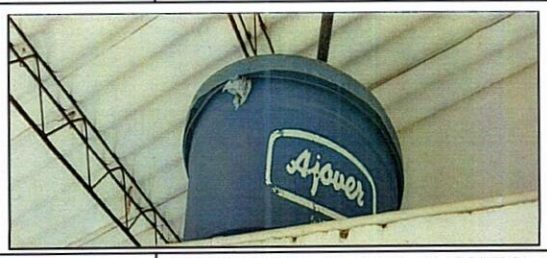
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



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

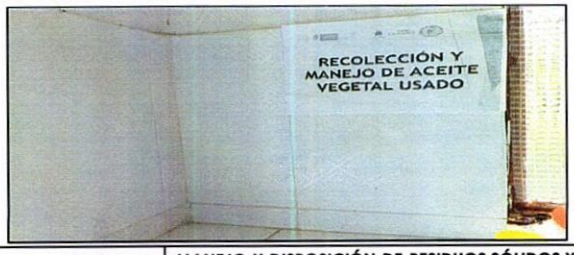
Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES	No cuenta con canecas con tapa		



FOTOGRAFÍA No. 5	**ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS**

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

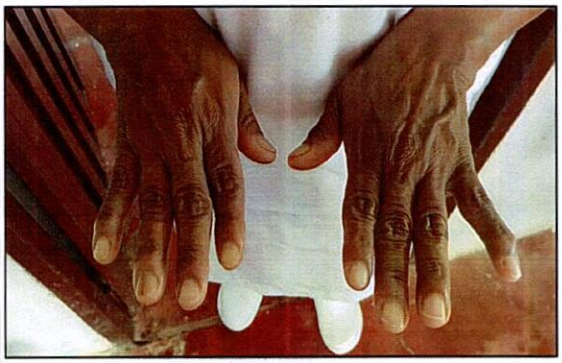


FOTOGRAFÍA No. 6	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

Ítem No. 16 Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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





FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PERSONAL MANIPULADOR**		
Ítem No. 20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.				**Ítem No. 21** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	.			**OBSERVACIONES**	.		





FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No.30 Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				**Ítem No.32** El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 11	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 12**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No.35 La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.				**Ítem No 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

11740

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	29032023		Institucion educativa:		ITENCA
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	EL BORAL
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	41	
		X			

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

706

11741

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26/03/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N.O
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0

1707

11742

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	70,96%

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa ITENCA sede El Boral donde se evidenció lo siguiente:
- se observó que las ventanas del área de preparación no tienen protección, ademas manipuladora no cuenta con dotación
- la puerta del área del comedor en la parte inferior no cuenta con barrera de protección
- No cuenta con soporte de fumigación
- No cuenta con canecas con tapa para la recolección de Residuos Sólidos.
- No cuenta con una área especifica de producto no conforme y de aceite usado, No hay formatos diligenciados de Kardex
nevera requiere de mantenimiento, proteina se conserva en una nevera prestada por el docente.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
- Yidneily Jimenez	Naydu M. Bustos	
Nombre: - Yidneily Jimenez	Nombre: Naydu M. Bustos	Nombre:
Documento: - 1115851670	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: - Economa	Cargo: PROF. Apoyo Inter.	Cargo:

1209

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

11743

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	30032023		Institucion educativa:	CUPIAGUA	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	EL TRIUNFO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SERVICIO 9	SIMAT 8
		X			

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

1204

11744

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

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

12-10

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

11745

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	74,07 %

Observaciones

- La estufa presenta alto grado de corrosión.
- Se observa abertura (parte superior de la puerta de ingreso al área de preparación) no tiene protección. Las puertas del comedor escolar no tienen barrera en su parte inferior. No hay canecas para la recolección de residuos sólidos.
de faltan tapetes de dotación a la manipuladora.
- La nevera requiere de mantenimiento.
- Se verifica cantidad de materia prima para el menú Nº 9.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Leidy Pedraza	Nombre: Nora Vargas	Nombre:
Documento: 1007491727	Documento: 1054574484	Documento:
Cargo: economa	Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo:

1211

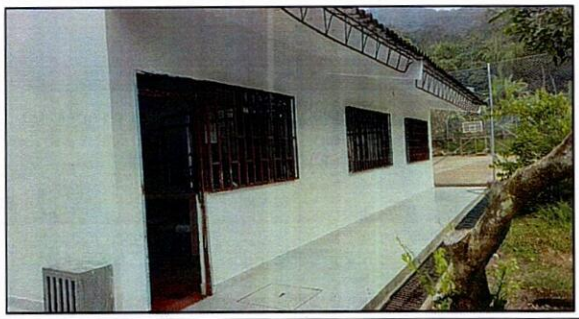
11746

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL TRIUNFO	**FECHA DE VISITA**	30-03-23		**HORA INICIO:**	8:20 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



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

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

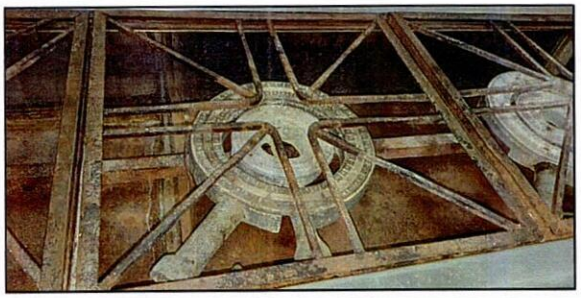


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: la estufa presenta alto grado de corrosión.

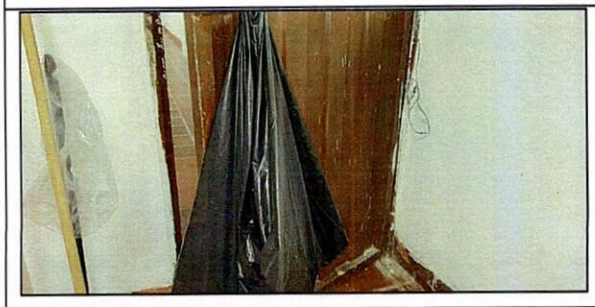


FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

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

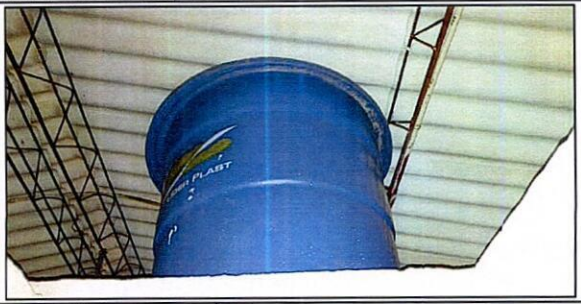
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: abertura superior de la puerta de ingreso al área de preparación no tiene protección y las puertas del área de consumo no tienen barrera en su parte inferior.



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

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



FOTOGRAFÍA No. 6

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

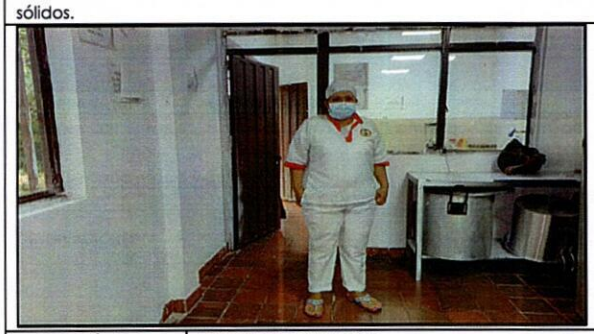
1212

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No hay canecas para la recolección de residuos sólidos.



FOTOGRAFÍA No. 7 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Le faltan zapatos de dotación a la manipuladora.



FOTOGRAFÍA No. 9 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 31: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

11798

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	30032023		Institucion educativa:	CUPIAGUA	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	SAN IGNACIA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 6	SERVICIO 7
		X			

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

1214

11749

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	2.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/03/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	2.0
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	2.0
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	2.0
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	2.0
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	2.0
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	2.0
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	2.0
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2.0
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

7215

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	74,07 %

Observaciones

- El servicio sanitario es compartido con los estudiantes.
- Se observa maleza alrededor de las instalaciones del comedor escolar. - Se observa bolsa levantada en mesón del área de preparación y piso del área de consumo.
- Le falta protección a una de las ventanas del área de consumo y a las rendijas.
- Le falta rapeles de dotación a la manipuladora. NO hay canecas para la recolección de Residuos Sólidos. NO se diligencia Kardex. NO hay cartelera informativa del PAE. Se verifica cantidad de materia prima para el menú N°9.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Carolina Cruz	Nikol Vargas	
Nombre: Carolina Cruz	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1116543332	Documento: 1057574934	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof Apoyo Interventoría	Cargo:

11751

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN IGNACIA	**FECHA DE VISITA**	30-03-23		**HORA INICIO:**	10:40 AM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa crecimiento de maleza alrededor del comedor escolar.

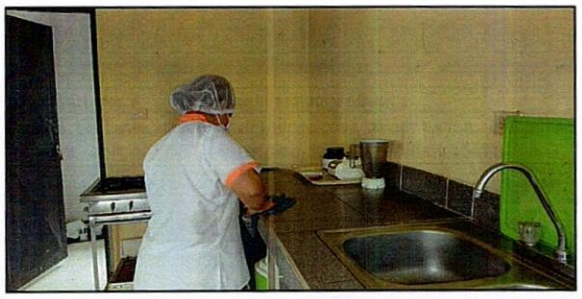


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa levantamiento de baldosas y superficie áspera en el mesón del área de preparación y piso del área de consumo.



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

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: abertura de una de las ventanas del área de consumo no tiene protección; rendijas sin protección.



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

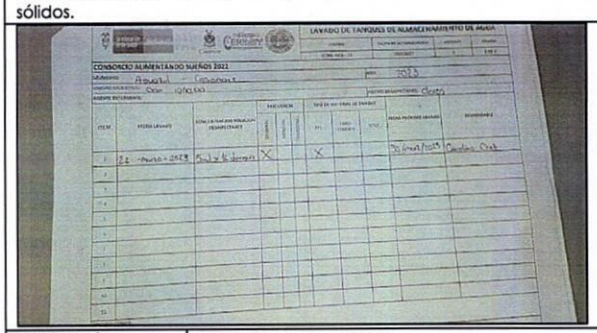
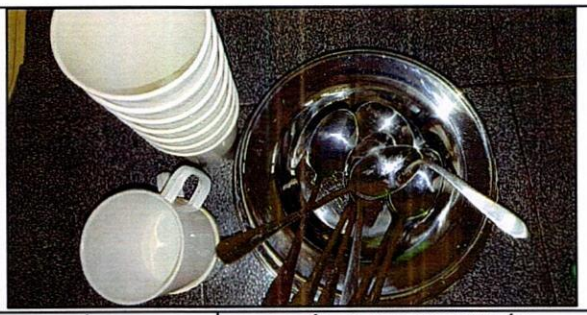
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen



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

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

11752

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.				encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: No hay canecas para la recolección de residuos sólidos.				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**ABASTECIMIENTO DE AGUA**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**PERSONAL MANIPULADOR**		
Ítem No 19: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/03/2023				**Ítem No 21:** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES:				**OBSERVACIONES:** Le faltan zapatos de dotación a la manipuladora.			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No 31: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				**Ítem No. 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:				**OBSERVACIONES:**			

1278

11753 103

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	30032023		Institucion educativa:	CUIABUA	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	UNEK
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	SIMAT 38	SERVICIO 42
		X			

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

12-9

11754 64

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28/03/2023	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

120

11755

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	N.O
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	85,71 %

Observaciones

- Las puertas de ingreso al area de preparación y almacenamiento no tienen barrera en su parte inferior. NO se realiza control de plagas. NO hay canecas para la recolección de Residuos Solidos. Se verifica menaje de consumo de los alimentos correspondientes al Menú No 9.

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Elena M +	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 47443500 1	Documento: 1081554984	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof. apoyo Interventoria	Cargo:

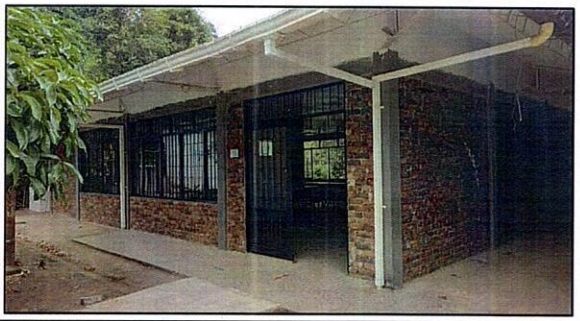
1221

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ÚNETE	**FECHA DE VISITA**	30-03-23		**HORA INICIO:**	12:20 PM	
OPERADOR	**ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**				**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

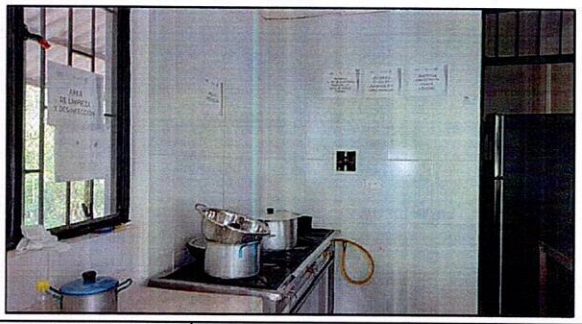


FOTOGRAFÍA No. 1 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

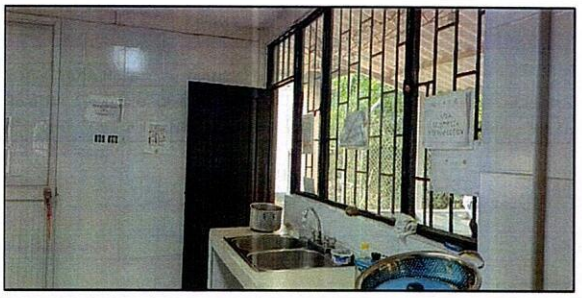


FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

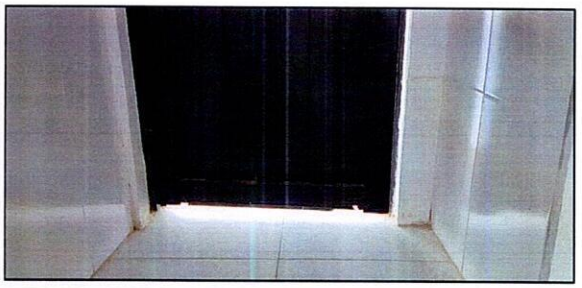


FOTOGRAFÍA No. 3 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **CONTROL DE PLAGAS**

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

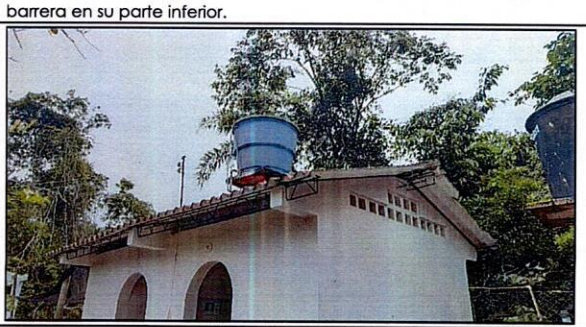
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: las puertas de ingreso al comedor escolar no tienen barrera en su parte inferior.



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

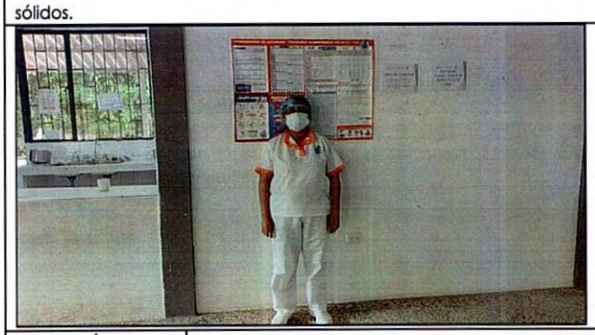
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen



FOTOGRAFÍA No. 6 **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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

11757

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.				encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: No hay canecas para la recolección de residuos sólidos.				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Item No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No 31**: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:				**OBSERVACIONES:**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No 32: El rotulado y el etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44:** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:				**OBSERVACIONES:**			

123

11758

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	30 03 2023		Institucion educativa:		El Cusiana
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Los Yaguaros
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	17	
		X			

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

1224

11759

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

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

1225

11760

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O

INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	94,11 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la sede los Yaguara se observa lo siguiente:

falta documento de la empresa de fumigacion.

- falta zapatos de dotacion.

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Diana maRi Gamez		
Nombre: Diana maRia	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 39950476	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de APOYO	Cargo:

7226

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CUSIANA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	LOS YAGUAROS	**FECHA DE VISITA**	30- 03-2023		**HORA INICIO:**	11:40 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:45 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 2 **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

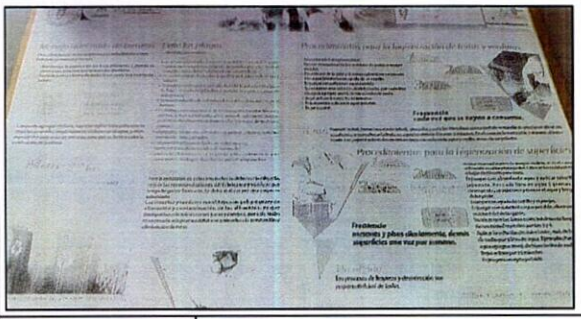


FOTOGRAFÍA No. 3 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

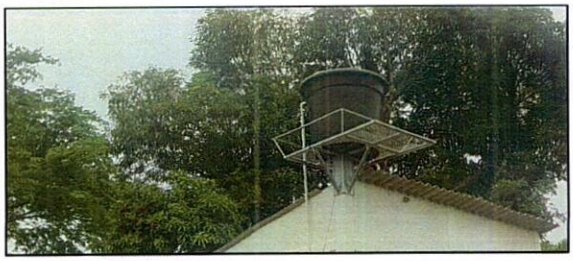


FOTOGRAFÍA No. 4 **PLAN DE SANEAMIENTO**

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

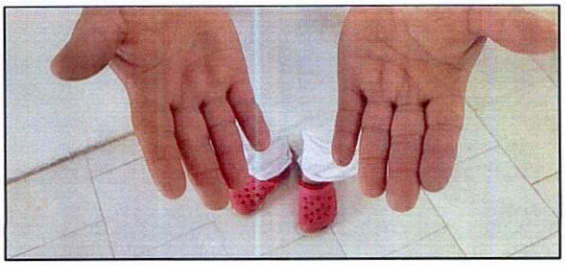
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**

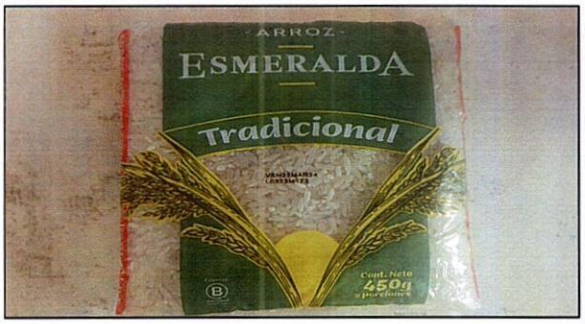
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario,



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

11762

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con calzado de dotación			**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

1278

11763

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	30 03 2023		Institucion educativa:	Del Llano	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	La libertad
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	8	
		X			

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

7229

11764

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

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

1230

11765

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90,90 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la Sede La Libertad se observo lo siguiente:

- falta documentacion de la empresa de fumigacion.
- falta canecas para los residuos en la cocina.
- falta zapatos de dotacion.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Nombre: ALEJANDRA C.	Nombre: Jose Montañez	Nombre:
Documento: 1006415218	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: MANIPULADORA	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

1237

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DEL LLANO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	LA LIBERTAD	**FECHA DE VISITA**	30- 03-2023		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:15 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

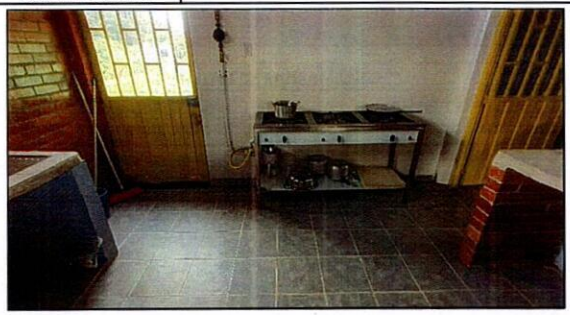


FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

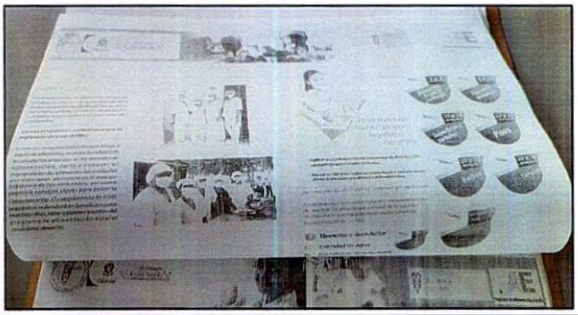


FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

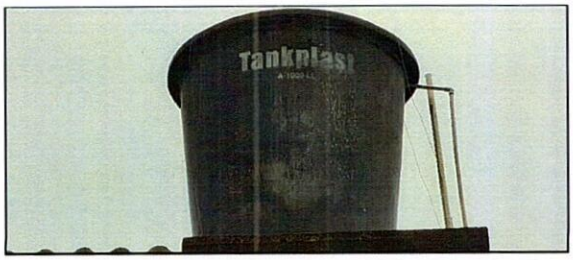


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

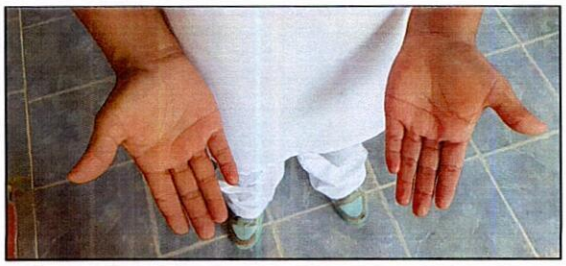
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

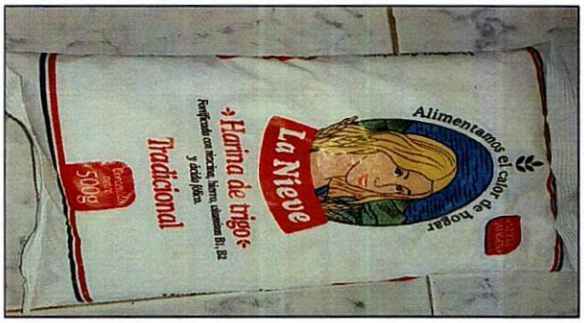
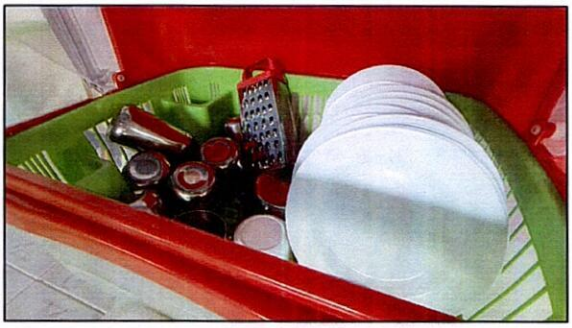


FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

1767

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	x	**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	No cuenta con calzado adecuado			**OBSERVACIONES**			

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

1233

11768

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	30032023		Institucion educativa:	Del llano	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	Agua Blanca
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	17	
		X			

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

7234

11769

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

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

1235

11770

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	93,93 %

Observaciones

En visita tecnica de control en la Sede Agua Blanca se observo lo siguiente:

- falta documentación de la empresa de fumigación.
- falta canecas para los residuos en la cocina.
- La nevera requiere limpieza y presenta oxidación en todas sus partes

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Johana Lancheros		
Nombre: Johana Lancheros R.	Nombre: Jose Montañez C.	Nombre:
Documento: 1115912754	Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo:

7256

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DEL LLANO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	AGUA BLANCA	**FECHA DE VISITA**	30- 03-2023		**HORA INICIO:**	9:45 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:45 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES

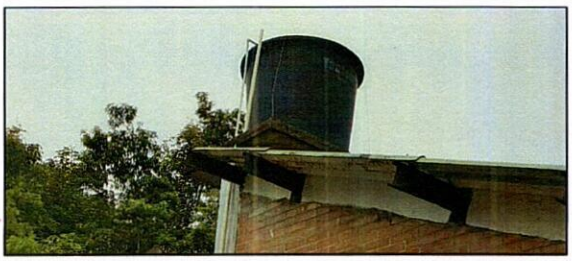


FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

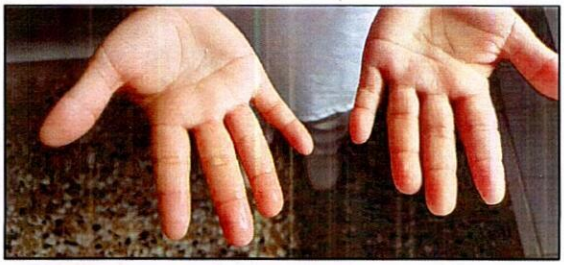
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 5	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**PERSONAL MANIPULADOR**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				**Ítem No. 31.** Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	x	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44.** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	x	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

11773

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	31 03 2023		Institucion educativa:	BAUTOTAS	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	BRISAS DEL CUSIANA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	11	
		X			

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

1239

11794

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N. A
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/03/2023	1
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N. O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N. O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
	Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N. O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N.O
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

1240

11775

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90,32 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa Gaviotas sede Brisas del Cusiana donde se evidenció lo siguiente:

- No cuenta con soporte de fumigación para el control de plagas
- No hay diligenciamiento del Formato kardex
- La nevera no esta en uso, requiere de mantenimiento manipuladora manifiesta que la profina la conserva nevera prestada por docente.
- Durante la visita se observó el pralistamiento del menú N. 10

La educación es de todos — Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
Tracy Guanaro	Nayde Mbustos	
Nombre: Tracy N. Guanaro	Nombre: Nayde M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 1116673991	Documento: 1.118544.617	Documento:
Cargo: Economa	Cargo: Prof Apoyo Interv.	Cargo:

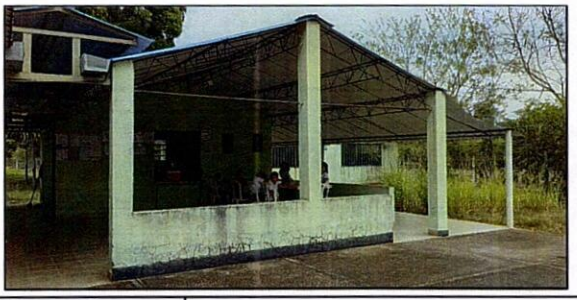
1247

11776

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANÍ	**URBANO ()**	**RURAL (X)**
SEDE	BRISAS DEL CUSIANA	**FECHA DE VISITA**	31-03-23		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 2	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**

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

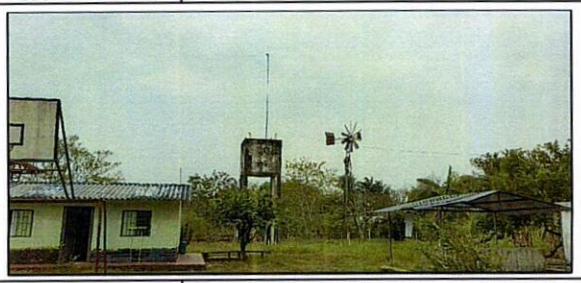
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



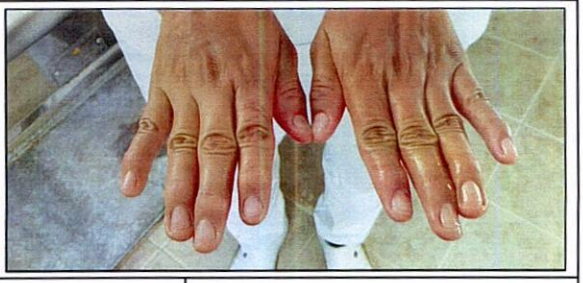
FOTOGRAFÍA No. 4	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES			



FOTOGRAFÍA No. 5	**ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS**



FOTOGRAFÍA No. 6	**PERSONAL MANIPULADOR**

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

1342

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 7 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 8 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 9 **ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 11 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES



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

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES Se observa nevera sin uso, requiere de mantenimiento

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

11778

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	31032023		Institucion educativa:	GAVIOTAS	
Operador:	Consorcio Alimentando Sueños 2022			Sede:	PRINCIPAL - RESIDENCIA
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzo	No de servicios:	25	
	X				

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

1744

11779

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

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
	Abastecimiento de agua y control de plagas	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18/03/2023	1
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
	Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1

1245

11780

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

Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	90,90%

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Unidad Aplicativa Gaviotas sede Principal - Residencia donde se evidenció lo siguiente:
- la ventana del área de preparación no cuenta con protección
- No cuenta con soporte de Fumigación para el control de plagas
- No hay diligenciamiento del formato Kardex
- Durante la visita se observa el pralistamiento del MENU. ID

La educación es de todos · Mineducación

FIRMAS	FIRMAS	FIRMAS
— Cl. Nelly R. G.	Nayda M. Bustos	
Nombre: — Clara Nelly Rodriguez.	Nombre: Nayda · M. Bustos	Nombre:
Documento: — 39657977	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: — Economa.	Cargo: PROF. Apoyo Interv.	Cargo:

1246

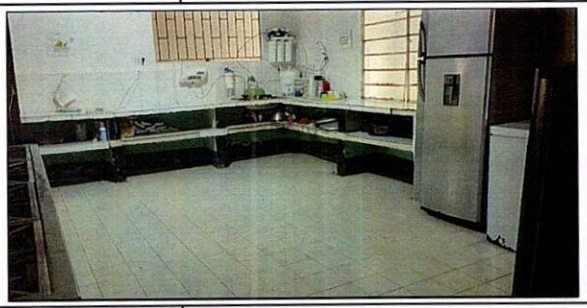
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANÍ	**URBANO ()**	**RURAL (X)**
SEDE	PRINCIPAL- INTERNADO	**FECHA DE VISITA**	31-03-23	**HORA INICIO:**	6:00 AM		
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	8:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



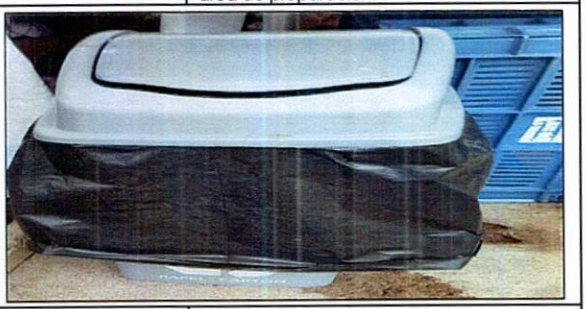
FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**
Ítem No. 1 El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



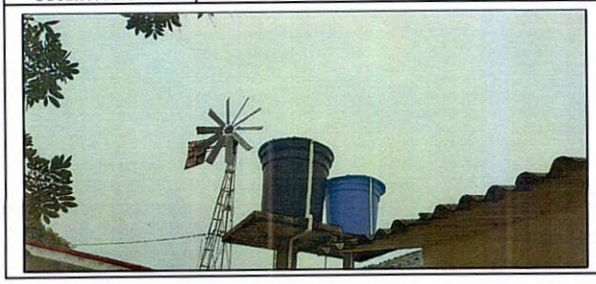
FOTOGRAFÍA No. 2	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**
Ítem No. 2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE **NO CUMPLE** X	
OBSERVACIONES	Se observó ventanas sin protección en el área de preparación.

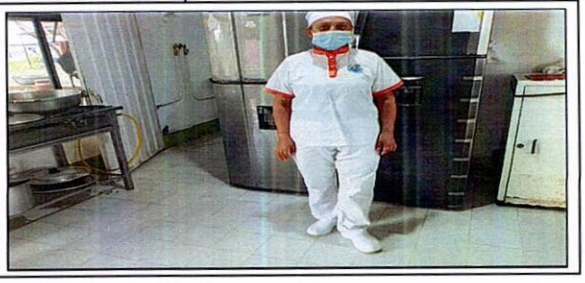


FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

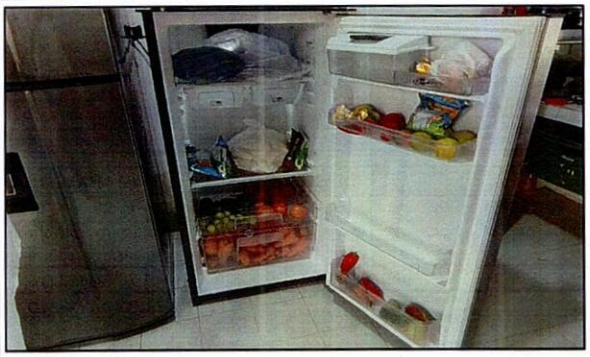


FOTOGRAFÍA No. 4	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**
Ítem No. 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	





INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS			FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No. 18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.				**Ítem No. 21.** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 7	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**ALMACENAMIENTO**		
Ítem No. 30. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				**Ítem No. 32** El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			
							
FOTOGRAFÍA No. 9	**ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 10**	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**		
Ítem No. 32 El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.				**Ítem No. 44** Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			

11783

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora inicio:	10:30 AM
				Hora terminación:	11:50 AM
Fecha de la visita:	27 03 2023	Tipo de Complemento:	Ración Industrializada	No de servicios	8

Información general de la visita

Institución Educativa:	ANTONIO NARIÑO				
Nombre sede educativa:	TAMARE			Facil acceso: X	Dificil acceso:
Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			Tipo de vehiculo	Automovil
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo	

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Galletacarera	Primavera		29.03	24MAY 23	C			C	
Ponqueada	Primavera		2403	24MAY 23	C			C	
Leche s. fresa	Reeco	18FEB23	049	28MAY23					
Leche s. chocolate	Reeco	10MAR23	061	12 JUN 23					
Kuku con leche	Reeco	17 FEB 23	043	16 JUN 23					

Indicador: Variables con calificación cumplimiento/variables evaluadas	Porcentaje de cumplimiento	62,5 %

Observaciones

Se verifico la entrega de los raciones industrializado a la sede.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Eulalia Coba G.		
Nombre: Eulalia Coba G.	Nombre: Nidia Vargas	Nombre:
Documento: 23827.329	Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Docente	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo:

11784

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	**Institución Educativa:**	ANTONIO NARIÑO
Fecha de la visita:	23/03/2023	**Sede educativa:**	TACARE
Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022		
No de servicios:	8		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú Nº 1 - Avena UHT, Galleta Cerra y mango.					
Intercambios	Alimento:	Naranja: Se entrego Mango.				
	Motivo del intercambio	No llego naranja a la sede.	Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
2	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
3	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
4	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
7	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
8	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
9	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N.C
#	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada.	C
#	El desperdicio de alimentos es bajo.	C
Indicador: Variables en umple/total de variables evaluadas *100		63,63 %

Observaciones

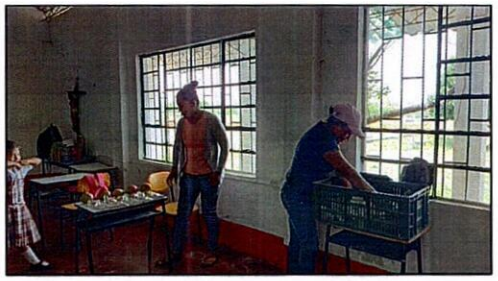
Intercambio: Mango por naranja.
No llego naranja a la sede.

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: Eulalia Ceba G.	Nombre: NIKO Varela	Nombre:
Documento: 23.827.329	Documento: 1052.714.984	Documento:
Cargo: Docente.	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria.	Cargo:

11785

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	TACARE	**FECHA DE VISITA**	27-03-23		**HORA INICIO:**	10: 30 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:50 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**	X	**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 2. El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El personal que distribuye las raciones industrializadas no cumple con las BPM.



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**
Ítem No. 3. Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**
Ítem No. 4. El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El vehículo que transporta las raciones es un automóvil, por tanto no cumple con la normatividad sanitaria.

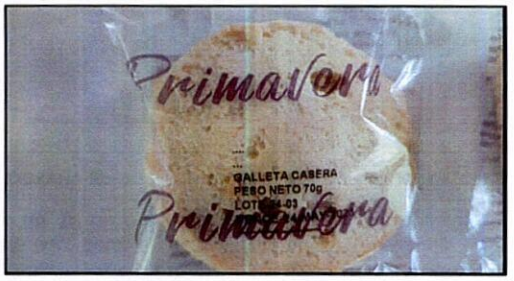


FOTOGRAFÍA No. 4	**CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN**
Ítem No. 8. El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.	
CUMPLE	
NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	El personal no cuenta con protección de Bioseguridad.

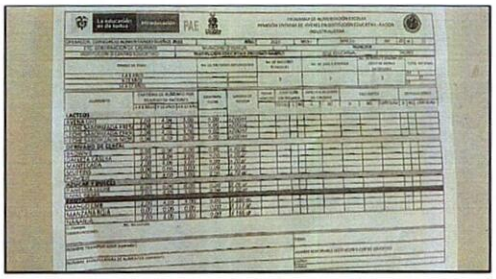
11786

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL





FOTOGRAFÍA No. 5	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN			FOTOGRAFÍA No. 6	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN		
Ítem No. 12. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).				**Ítem No. 13.** Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES				**OBSERVACIONES**			





FOTOGRAFÍA No. 7	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN			FOTOGRAFÍA No. 8	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN		
Ítem No. 16. El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.				**Ítem No. 18.** Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X	**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	En remisión aparece que fue entregada la naranja correspondiente al menú N° 7, solo que no llegó a la sede, en lugar de esta fruta fueron entregados mangos.			**OBSERVACIONES**			

11787

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora inicio:	8:40 am
				Hora terminación:	9:00 am
Fecha de la visita:	27/03/2023	Tipo de Complemento:	Ración Industrializada	No de servicios	

Información general de la visita

Institución Educativa:	EL BANCO				
Nombre sede educativa:	ALTAMIRA			Facil acceso ✓	Dificil acceso
Nombre del Operador:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022			Tipo de vehiculo	—
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo	—

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche saborizada chocolate	Recreo	10/03/2023	L058	17-JUN.-23	✓	✓	✓	✓	
Ponque	Primavera	N.O	L.14.03	13-Abril-23	✓	✓	✓	✓	
Fruta Mango	—	—	—	—	✓	✓	✓	✓	

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

Observaciones

Se observó intercambio de leche Saborizada de Vainilla por leche Saborizada de Chocolate, Fruta Pera por Mango autorizado por

La educación es de todos — Mineducación

FIRMA	FIRMA	FIRMA
Nombre: JOSE ANTONIO RIOJA	Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre:
Documento: 11.803.424	Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Docente	Cargo: PROF. Apoyo inter.	Cargo: