12408

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ROTULADO

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite,

CERTIFICAR QUE:

En la ejecución total del contrato comprendida del 1 de noviembre al 02 de diciembre de 2022, contratista EL COSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, Entregó alimentos que cumplieron con las ***condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social, periodo del 01 al 31 de marzo de 2023,*** y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los catorce (14) días del mes de abril de 2023.

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

1850

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 01 DE MARZO - 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

1. INTRODUCCIÓN

La Gobernación de Casanare, suscribió con el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, el Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, para garantizar PRESTAR **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**, a través de las modalidades preparada en sitio modalidad almuerzo, preparada en sitio – residencias escolares e industrializada conforme a los lineamientos fijados mediante Resolución 0335 de 2021 emitida por el Ministerio de Educación Nacional "MEN", el cual se encuentra vigente.

En cumplimento a la Cláusula Segunda, Obligaciones del operador, CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, Entrega durante la ejecución del contrato alimentos que cumplen con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. OBJETIVOS

- Entregar productos alimenticios conforme a la Resolución 5109 de 2005.
- Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2013 en cuanto a los materiales de los envases que entran en contacto directo con alimentos y bebidas que integran la Ración Industrializada - RI y materias primas para Ración preparada en sitio modalidad almuerzo y preparada en sitio – residencias escolares.

2. ALCANCE

Aplica para alimentos y materias primas que hacen parte de la minuta Patrón y ciclos de menús de la ración industrializada RI, Preparada en sitio - almuerzo y preparada en sitio – residencias escolares entregadas bajo la ejecución de contrato de Prestación de servicios 1374 de 2022.

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 01 DE MARZO - 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 01 DE MARZO - 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 01 DE MARZO - 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 01 DE MARZO - 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









OBSERVACIONES:

El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y Resoluciòn 333 de 2011).

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 01 DE MARZO - 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









12415

ANEXO 97
Certificación de cumplimiento de los envases y embalajes utilizados en productos alimenticios de los complementos alimentarios de la ración RI, almuerzo y PS residencias escolares, periodo del 1 al 31 de marzo de 2023, con soporte en registro fotográfico

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

12416

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS ENVASES Y EMBALAJES UTILIZADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICOS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI.

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1344 de 2022 que establece las obligaciones específicas de la interventoría,

CERTIFICA QUE:

En la ejecución del contrato periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, el contratista EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, entregó alimentos en envases fabricados con materiales que garantizaron la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los catorce (14) días del mes de abril de 2023.

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

1858

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

1. INTRODUCCIÓN

La Gobernación de Casanare, suscribió con el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, el Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, para garantizar PRESTAR **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**, a través de las modalidades preparada en sitio modalidad almuerzo, preparada en sitio – residencias escolares e industrializada conforme a los lineamientos fijados mediante Resolución 0335 de 2021 emitida por el Ministerio de Educación Nacional "MEN", el cual se encuentra vigente.

En cumplimento a la Cláusula Segunda, Obligaciones del operador, CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, Entrega durante la ejecución del contrato alimentos que cumplen con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. OBJETIVOS

- Entregar productos alimenticios conforme a la Resolución 5109 de 2005.
- Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2013 en cuanto a los materiales de los envases que entran en contacto directo con alimentos y bebidas que integran la Ración Industrializada - RI y materias primas para Ración preparada en sitio modalidad almuerzo y preparada en sitio – residencias escolares.

2. ALCANCE

Aplica para alimentos y materias primas que hacen parte de la minuta Patrón y ciclos de menús de la ración industrializada RI, Preparada en sitio – almuerzo y preparada en sitio – residencias escolares entregadas bajo la ejecución de contrato de Prestación de servicios 1374 de 2022.

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

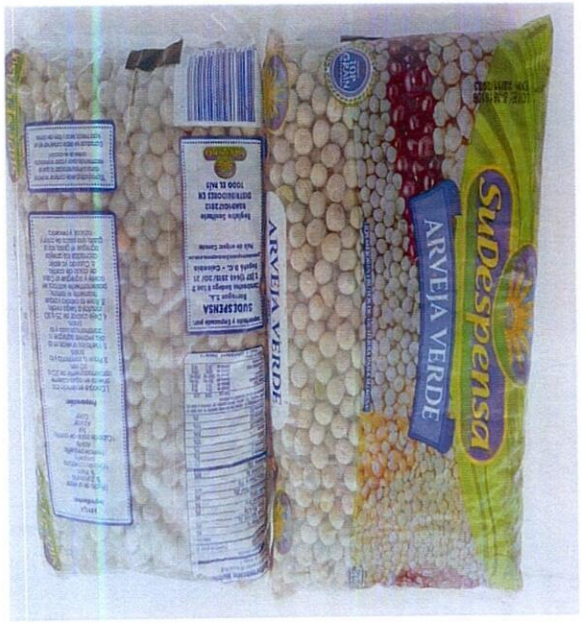
INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS RACION PREPARADA EN SITIO – MODALIDAD ALMUERZO Y PREPARADA EN SITIO – RESIDENCIAS ESCOLARES









Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









OBSERVACIONES:

El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y Resoluciòn 333 de 2011).

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ROTULADO Y ENVASES DE LOS PRODUCTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI Y MATERIAS PRIMAS RACION SERVIDA - ALMUERZO Y RESIDENCIAS ESCOLARES.

INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 5/08/2022

MATERIAS PRIMAS: RACION INDUSTRIALIZADA - RI









12423

ANEXO 98
Certificación validación de remisiones de víveres y elementos de aseo periodo del 1 al 31 de marzo de 2023, con soportes en CD

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA8 ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

12124

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE REMISIONES

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1344 de 2022 que establece las obligaciones específicas de la interventoría,

CERTIFICAR QUE:

En la ejecución del contrato comprendida en el periodo del 1 al 31 de marzo de 2023, el contratista EL COSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**,** cumplió con el plan de compras establecido para la entrega de raciones complemento alimentario modalidad ración industrializada RI, raciones preparada en sitio modalidad almuerzo y ración preparada en sitio – Residencias escolares, para para las diferentes modalidades establecidas en el periodo de atención de acuerdo al número de beneficiarios autorizados documentos verificados y validados en a través de ***remisiones de entrega.***

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los catorce (14) días del mes de abril de 2023.

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

12925


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
INFORME DE AVANCE No. 4
REMISIONES DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO
PERIODO DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2023

1867

72426

ANEXO 99
Certificación e informe trazabilidad de materias primas en la operación del PAE

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

12427

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de avance mensual correspondiente al periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros la implementación del ***programa de trazabilidad garantizando la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE***, a través del control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables en cumplimiento a la normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indicada en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19.

Sin otro particular,

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

1869

INFORME DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

PERIODO DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2023

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

1. INTRODUCCION

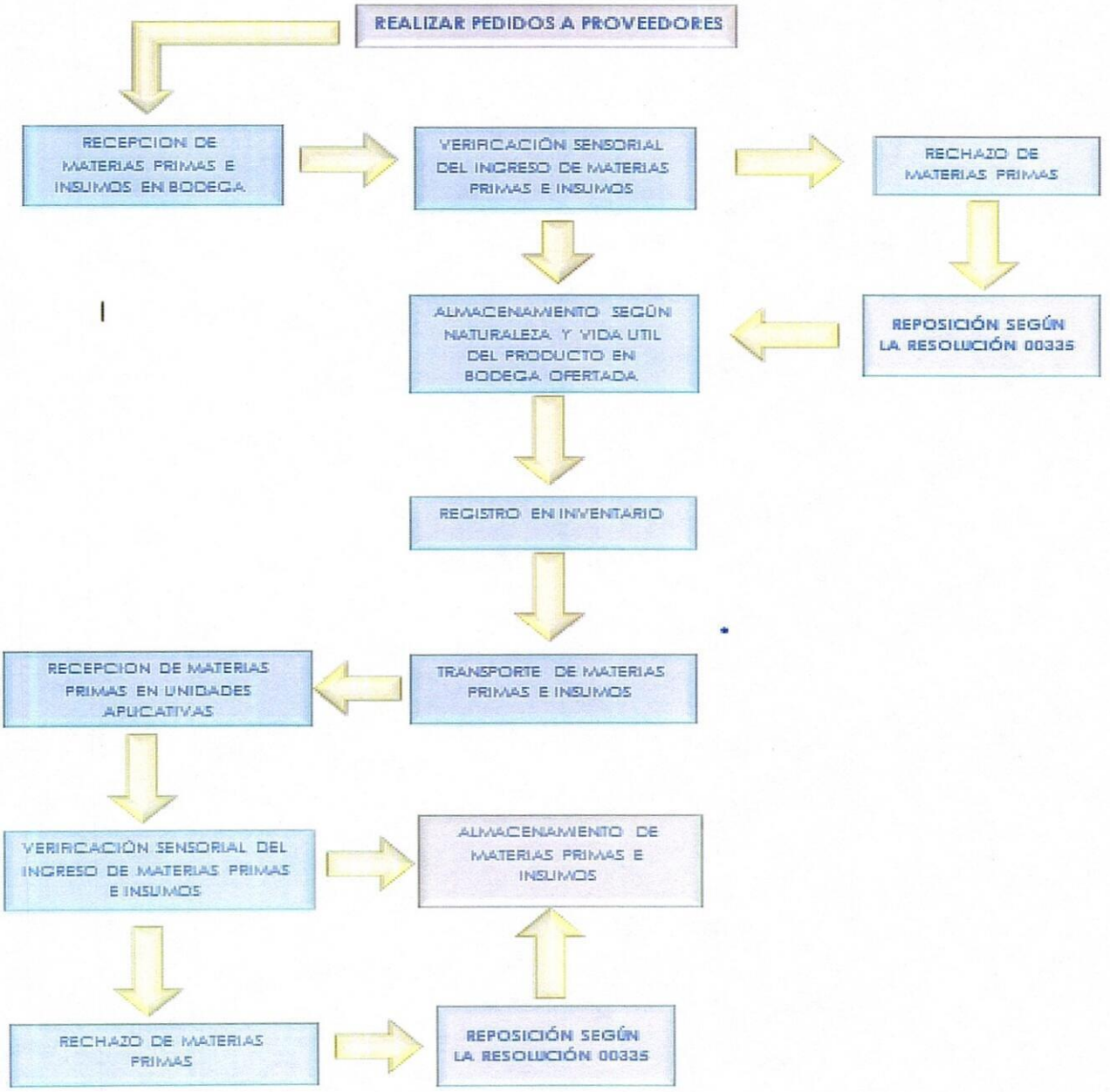
La normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indica en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19, que los productos alimentarios deben cumplir con el rotulado y etiquetado de la forma reglamentada en la Resolución 5109 del 2005.

En la empresa Consorcio Alimentando Sueños 2022 la implementación del programa de trazabilidad permite gestionar eficazmente la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, puesto que se lleva un control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables que inciden en su producción.

2. MODELO OPERATIVO

Cuenta con una bodega y/ o depósito de alimentos ubicada en el Kilómetro 1 vía La Pedrera del municipio de Yopal Casanare, la cual fue ofertada en el proceso de selección abreviada: **SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022** para los procesos de logística implementados en el plan de rutas para la entrega y distribución de materias primas e insumos necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE para las modalidades preparado en sitio, residencias escolares y ración industrializada en el Departamento de Casanare.

3. FLUJOGRAMA TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS



4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Luego de ser estructurado el programa de trazabilidad de materias primas, se socializó con todo el personal de la empresa, tanto directivos como personal operativo y manipuladoras de alimentos de las unidades aplicativas para que todos estuvieran sincronizados con las actividades y su funcionamiento, también para que las directivas hicieran formal la implementación y apoyaran con cualquier tipo de recursos en caso de ser necesarios.

4.1 Recepción de materias primas e insumos:

Se inicia con realizar el pedido de materias primas, productos e insumos a los proveedores, cuando estos llegan a la bodega los operarios reciben y hacen una verificación sensorial diligenciando el formato "RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS" así:

Se diligencia un formato de recepción de materia prima con el fin de organizar y tener una secuencia lógica en el programa de trazabilidad.
En la bodega ofertada se manejan las materias primas para cada una de las modalidades de atención. Estos formatos incluyen la información de la fecha de recepción de la materia prima, el lote y la fecha de vencimiento, temperatura del producto al momento de recibirlo, cantidad recibida en kilogramos, verificación del cumplimiento de la resolución 5109 del 2005 mediante un chek list, condiciones de empaque y embalaje, presencia o no de infestación en el producto, color y olor, condiciones en las que llega el vehículo de transporte, y definición de los parámetros evaluado. De igual manera se evaluá si el productos es conforme o no conforme y los criterios de referencia para poder calificar y realización reposición de manera inmediata.



Registro Fotográfico No. 1 :
Inspección de calidad de materias primas.



Registro Fotográfico No. 2 :
Cumplimento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.

REGISTRO TRAZABILIDAD MATERIAS PRIMAS

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	Codigo: CONS - NCA - 07	Fecha de Actualizacion: 1/09/2022	Version: 1	Pagina: 1 DE 1
BODEGA PRINCIPAL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	MES:			
MUNICIPIO:	MODALIDAD: CAPS (ALMUERZO) / CAR (RESIDENCIAS) / RI (RACION INDUSTRIALIZADA)			

ITEM	FECHA DE INGRESO	MARCA/PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	T° (TEMPERATURA)	EMPAQUE		CARACTERISTICAS			ACEPTACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							C	NC	COLOR	OLOR	TEXTURA	SI	NO		
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

Registro Fotográfico No. 3 :
Formato de Recepción de materias primas

3.2.2 Registro y almacenamiento de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS – almuerzo, PS- residencias escolares y Ración Industrializada - RI

El producto final es contabilizado, inventariado y finalmente almacenado acuerdo a la naturaleza y vida útil del producto.

3.2.3 Despacho de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS – almuerzo, PS- residencias escolares y Ración Industrializada - RI

Las materias primas, productos e insumos son cargados y distribuidos a las cabeceras municipales en vehículos ofertados garantizando la cadena de frio. Cada producto es descontado del inventario, y es contabilizado junto con el conductor al momento de entregarles para la distribución el cual es soportado con la remisión de entrega de materias primas e insumos.

Durante el despacho de producto terminado se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Fecha de despacho: Indica la fecha en que se realiza el despacho del producto terminado y se envía en el carro de transporte.
- Placa del vehículo de transporte: corresponde a registrar la información de la placa del vehículo para su plena identificación.
- Condiciones físicas del vehículo: Se verifica el estado físico de pisos, paredes, techos y estivas dentro del vehículo.
- Condiciones higiénicas del vehículo: Se evalúa el estado de limpieza y desinfección, la presencia o ausencia de plagas y la temperatura interna del vehículo.
- Verificación del producto entregado: evalúa el trato que se le da a las materias primas y la temperatura del producto que se entrega de acuerdo a la naturaleza y vida útil de cada una.

Todos los aspectos anteriores son incluidos dentro de los registros de trazabilidad el cual abarca desde que es recibida la materia prima y enlazándola con el lote del proveedor de origen, hasta que es entregada en las unidades aplicativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE.



Registro Fotográfico No. 4 :

Proceso de control de calidad que se realiza a través del análisis y auditoría de cada materia prima utilizada en la Minuta y ciclos de menús del PAE.

3.2.4 Recepción de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS – almuerzo, PS-residencias escolares y Ración Industrializada – RI en las Unidades aplicativas

El personal responsable del recibo de las materias primas, productos e insumos son las manipuladoras contratadas por el Consorcio alimentado Sueños 2022 las cuales cumplen con las Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Uniforme limpio; uso de gorro y tapaboca; botas limpias y cerradas, manos limpias; uñas cortas; ausencia de lociones, accesorios en el cuerpo y maquillaje.

Al momento de recibido se verifican los parámetros de calidad establecidos en la resolución 5109 del Ministerio de Salud y Protección Social y se diligencia el formato de remisión de materias primas e insumos así:

ALIMENTO	CANTIDAD DE ALIMENTO POR NUMERO DE RACIONES	ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	FALTANTES	DEVOLUCIONES





Registro Fotográfico No. 5 :

Inspección de la calidad de los alimentos desde la recepción, almacenamiento, despecho y servida.
Verificación del estado de empaques y el rotulado de los alimentos según la resolución 5109.

Conclusion

En el Área de Calidad el Consorcio Alimentado Sueños 2022, se realizó la puesta en marcha, actualización y gestión de todos los programas complementarios a la inocuidad alimentaria, como lo son los programas de limpieza y desinfección, control integral de plagas y roedores, control de residuos sólidos, control de agua potable, muestreo y buenas prácticas de manufactura, también el diseño y mejora de todos los formatos de dichos programas. Adicionalmente se realizó como iniciativa el diseño de otros programas no implementados en la empresa, como son el programa de mantenimiento de maquinaria y equipo, control de proveedores, calibración de equipos, trazabilidad y desempeño del personal.

La finalidad básica de la trazabilidad fue la de proporcionar la información imprescindible y necesaria de un producto a lo largo de toda la cadena alimentaria del PAE, así como localizar, inmovilizar y retirar algún producto, en caso de que surjan problemas de seguridad alimentaria, con la mayor rapidez, precisión y eficacia. Toda esta información está a disposición de las autoridades sanitarias en el caso de que sea requerida.

12438

ANEXO 100
Certificación implementación estrategias de educación alimentaria y nutricional (plegable pedagógico del PAE, un momento saludable)

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

12439

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022	CÓDIGO: INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 03/08/2022

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

Que en ejecución del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, que tiene por OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de avance mensual correspondientes al periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, con la aprobación de Cartelera estrategias de educación alimentaria y nutricional (Plan pedagógico del PAE, un momento saludable) del PAE.

Sin otro particular,

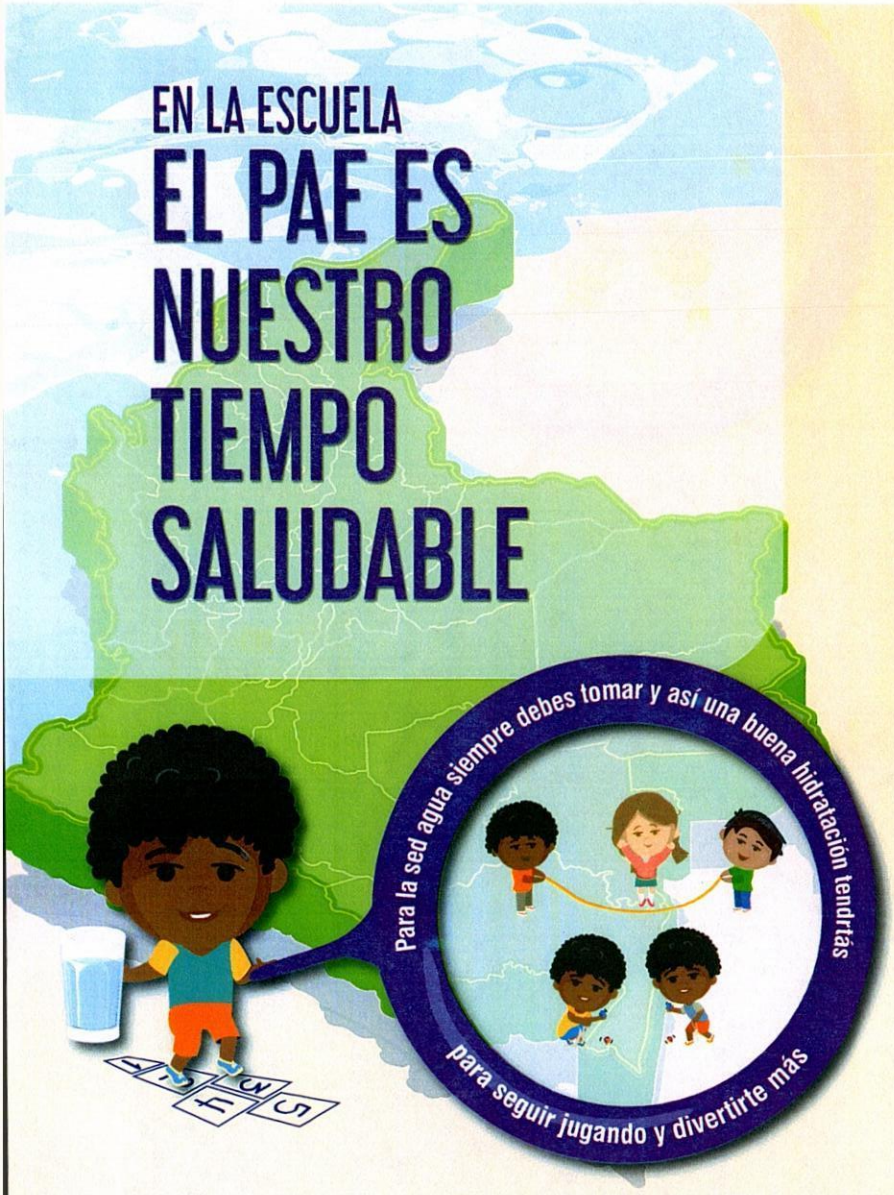
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

1871

7240

EN LA ESCUELA

EL PAE ES NUESTRO TIEMPO SALUDABLE



Beneficios del agua

El agua es esencial para la vida, cuídala.

H_2O

Se recomienda que los niños y niñas de 4 a 8 años consuman 6 vasos de agua al día, los niños y niñas de 9 a 13 años, 8 vasos de agua al día, los y las adolescentes mayores de 14 años deben consumir 10 vasos de agua al día.

Recomendaciones para el consumo

- Prefiere el agua antes que las bebidas azucaradas, estas aportan muchas calorías y por ello ayudan a generar sobrepeso.
- La sensación de sed aparece cuando ya se ha perdido del 1% al 2% del peso en agua.
- Toma más agua cuando juegues, desarrolles actividad física o el clima sea cálido.
- Toma agua antes, durante y después del ejercicio, evitando bebidas gaseosas o energizantes que generan más deshidratación.

La actividad física como el juego y el deporte para niños, niñas, adolescentes y adultos ayuda a:



- Disminuye el riesgo de padecer sobrepeso u obesidad.
- Fortalece el corazón y los pulmones (para respirar mejor).
- Aumenta la fuerza de los músculos.
- Aumenta la dureza y resistencia de los huesos.
- Fortalece la confianza, la autoestima y el vínculo con otros seres humanos.
- Mejora la capacidad de aprender (memoria, concentración y rendimiento académico).
- Ayuda a mantener un mejor estado de ánimo, a ser más alegres y con energía.
- Disminuye los niveles de estrés.
- Mantener un adecuado estado de salud.

Alimentos para Aprender

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

2781

12941

ANEXO 101
Certificación de cumplimiento de condiciones y requisitos sanitarios vigentes periodo del 1 al 31 de marzo de 2023

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

12442

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de avance mensual en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos cumplimiento de condiciones y requisitos sanitarios vigentes para la entrega del complemento alimentario modalidad ración industrializada, PS-almuerzo y PS residencias escolares a los titulares de derecho.

Sin otro particular,

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

1874

ANEXO 101.1
Certificación conceptos sanitarios establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

12444

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL COSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. **901.619.659 - 1**, suscribió el CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de avance mensual correspondiente al periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos el cumplimiento de presentación de conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente a los establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE, como lo exige la resolución 2674 del Ministerio de Salud y protección Social y la circular externa del INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos complementarios.

Sin otro particular,

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

12495

ANEXO 102
Certificación cumplimiento utilización de bodega periodo del 1 al 31 de marzo de 2023

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

12496

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de avance mensual correspondientes al periodo del 01 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos ***utilización de bodega*** cumpliendo con los aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), los Lineamientos Técnicos del PAE dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) a través de la Resolución 00335 de 2021, para mantener la calidad e inocuidad de los productos alimenticios que conforman la ración industrializada –RI., ración preparada en sitio almuerzo ración preparada en sitio residencias escolares.

Sin otro particular,

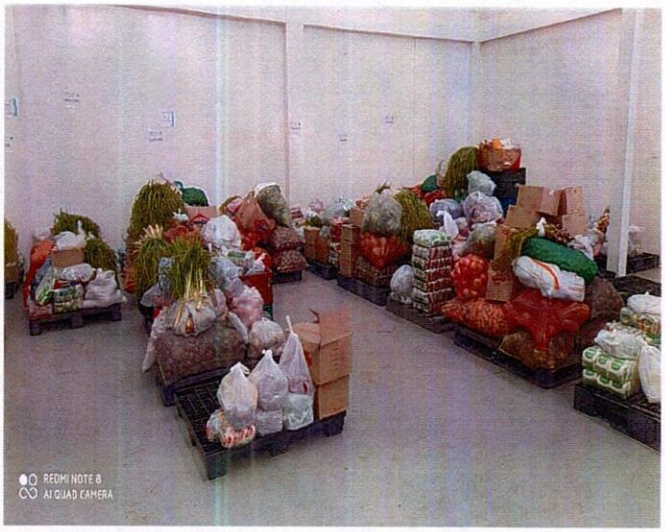
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

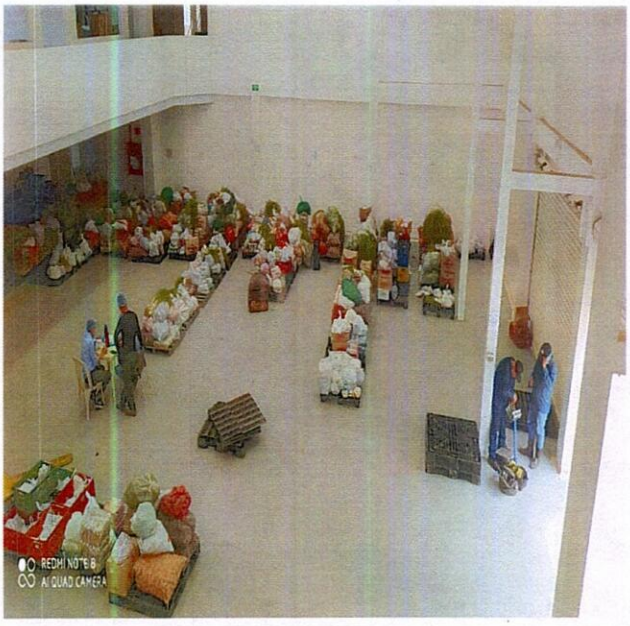
1876

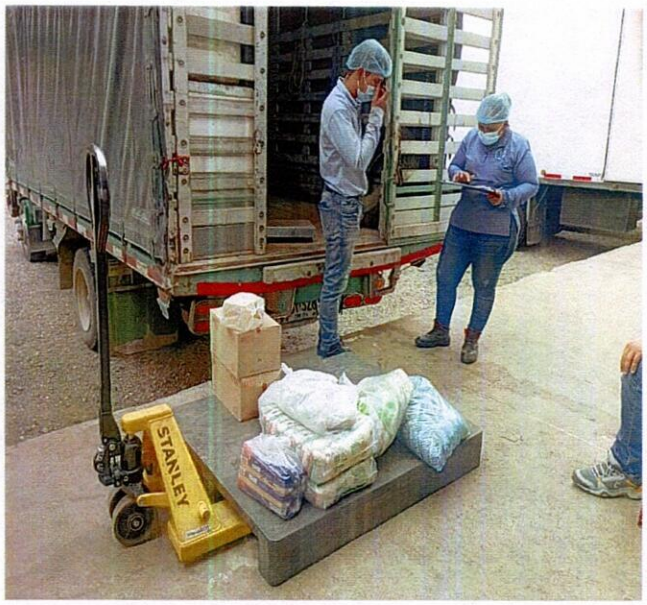
El propósito de este informe, es determinar la utilizacion de bodega para el almacenamiento y alistamiento de las materias primas necesarias para la distribución a las instituciones educativas que se encuentran priorizadas implementando el Plan de Saneamiento Básico en el **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.**

MUESTRA FOTOGRAFICA



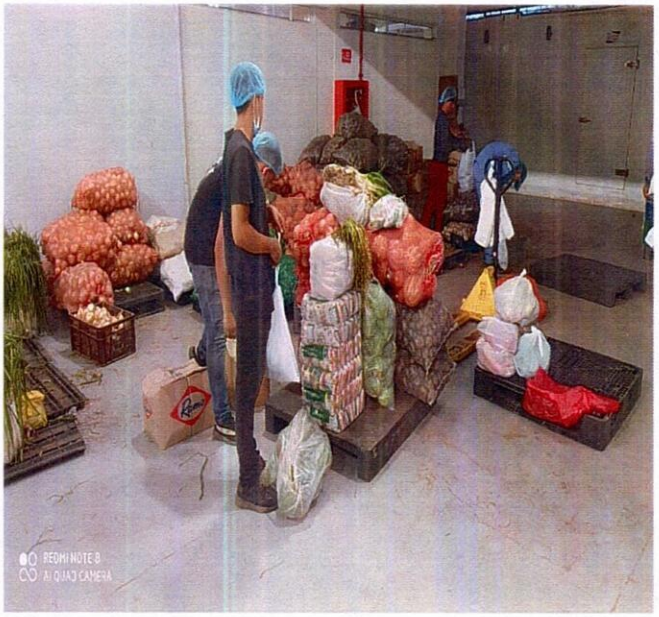






MUESTRA FOTOGRAFICA









12449

ANEXO 103
Informe de ejecución plan de saneamiento Básico periodo del 1 al 31 de marzo de 2023

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

INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	1 de 25

INTRODUCCION

Las operaciones de limpieza y desinfección son partes esenciales de la producción de alimentos y la eficiencia con que estas operaciones se llevan a cabo, ejerce una enorme influencia en la calidad final del producto. Son actividades que se desarrollan en los comedores escolares donde se presta el servicio de alimentación escolar PAE, por parte del Consorcio Alimentando sueños 2022, en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, con el fin de garantizar las correctas condiciones de aseo de las diferentes sedes y así evitar la proliferación de agentes patógenos o vectores biológicos que se puedan convertir en foco de enfermedades para la población escolar y de esta manera cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social.

1. OBJETIVO

Garantizar las actividades relacionadas con la limpieza y desinfección del Comedor escolar donde se presta el servicio del programa de alimentación escolar PAE, en todas las áreas y procesos, a fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados y a la prestación del servicio de la modalidad ración preparada en sitio, residencias escolares y ración industrializada.

2. DESCRIPCIÓN

El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, cuenta con un programa de limpieza y desinfección donde describe las actividades que se llevan a cabo en los comedores escolares priorizados por la Secretaria de Educación para la prestación del servicio en la modalidad de preparado en sitio, residencias escolares y ración industrializada, garantizando la inocuidad de los alimentos; brindando garantía de que no causarán daño al consumidor final. Para ello, las actividades descritas en el programa pretenden disminuir o eliminar la carga de microorganismos patógenos como: bacterias, mohos, levaduras,

parásitos o virus que pueden generar infecciones o enfermedades transmitida por alimentos (ETAS) u otras de tipo infeccioso que represente riesgos en salud pública.

Se consideran los siguientes aspectos:

- Qué limpiamos/desinfectamos, identificando aquellos elementos de la industria susceptibles de limpieza y desinfección como locales, superficies, equipos, útiles, contenedores de residuos y vehículos de transporte; también deberá incluirse la ropa de trabajo y el propio equipo de limpieza.
- Cómo limpiamos/desinfectamos, realizando una descripción del procedimiento a seguir (productos utilizados, dosis o concentraciones, tiempo y temperatura de actuación, métodos, material, etc.).
- Quién/es son la/s persona/s encargada de la limpieza/desinfección.
- Cuándo, indicando el momento en el que debe realizarse la limpieza/desinfección (al final de la jornada, al final del uso, etc.) se indicará la frecuencia cuando no sea diaria.

3. CONSIDERACIONES GENERALES DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1 GENERALIZACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS

PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DEL COMEDOR ESCOLAR Y/O ÁREAS BODEGA			
PASOS	**ACTIVIDAD**	**ELEMENTOS Y RECURSOS EMPLEADOS**	**AGENTES Y SUSTANCIAS EMPLEADAS**
1	Se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.	Escobas Baldes Cepillos	N.A.
2	Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos.	Baldes Manguera	Agua
3	Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo.	Limpiones Cepillos	Jabón Agua
4	Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos	Escobas Baldes	Jabón Agua

PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DEL COMEDOR ESCOLAR Y/O ÁREAS BODEGA			
PASOS	**ACTIVIDAD**	**ELEMENTOS Y RECURSOS EMPLEADOS**	**AGENTES Y SUSTANCIAS EMPLEADAS**
	residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser realizada concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.	Cepillos Limpiones	
5	Enjuagar con suficiente agua, proveniente de una manguera o balde, con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.	Manguera Baldes	Agua
6	Revisar visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.	Escobas Baldes Cepillos Limpiones	Jabón Agua
7	Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante. La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.	Baldes	Solución desinfectante Agua
8	La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.	-	Solución desinfectante Agua
9	Enjuagar con abundante agua.	Escobas Baldes	Agua

4. DOCUMENTOS Y REGISTROS MÍNIMOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Teniendo en cuenta las capacitación realizadas en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, al personal manipulador contratado por el CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, sobre el plan de saneamiento básico a las manipuladoras de alimentos. El consorcio entrega dos formatos para llevar seguimiento al programa de limpieza y desinfección que se describen a continuación:

- Formato Lista de chequeo limpieza y desinfección.

LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
CONS-HCA-01	7/02/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

MUNICIPIO: MES:

UNIDAD APLICATIVA:

AGENTE DETERGENTE: AGENTE DESINFECTANTE:

ASPECTO A EVALUAR	CONCEN	FRECUENCIA	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	RESPONSABLE
COCINA																																		
FRUTAS Y VERDURAS	1 CC/Lt	C/MENU																																
HUEVOS	1 CC/Lt	C/MENU																																
PISOS	4 CC/Lt	DIARIO																																
PAREDES	4 CC/Lt	DIARIO																																
TECHOS	4 CC/Lt	DIARIO																																
VENTANAS Y PUERTAS	4 CC/Lt	DIARIO																																
MESAS Y MESONES	15 CC/Lt	DIARIO																																
CANECAS	15 CC/Lt	DIARIO																																
ESTUFAS	4 CC/Lt	CADA USO																																
UCUADORAS	4 CC/Lt	CADA USO																																
NEVERAS	4 CC/Lt	SEMANA																																
CONGELADOR	4 CC/Lt	SEMANA																																
HORNO	4 CC/Lt	SEMANA																																
UTENSILIOS Y MENAJE	4 CC/Lt	DIARIO																																
ALMACENAMIENTO	4 CC/Lt	DIARIO																																
BODEGA																																		
PISOS	15 CC/Lt	SEMANA																																
PAREDES Y TECHOS	15 CC/Lt	SEMANA																																
PUERTAS Y VENTANAS	15 CC/Lt	SEMANA																																
TECHOS	15 CC/Lt	SEMANA																																
ALACENAS	4 CC/Lt	SEMANA																																
ESTIBAS	4 CC/Lt	SEMANA																																
CANASTILLAS	4 CC/Lt	SEMANA																																
COMEDOR																																		
PISOS	15 CC/Lt	DIARIO																																
PAREDES Y TECHOS	15 CC/Lt	DIARIO																																
PUERTAS Y VENTANAS	15 CC/Lt	DIARIO																																
MESAS Y MESONES	4 CC/Lt	DIARIO																																
SILLAS	4 CC/Lt	DIARIO																																
CANECAS	15 CC/Lt	DIARIO																																
BAÑOS	15 CC/Lt	DIARIO																																
CUARTOS DE BASURA	15 CC/Lt	CADA RETIRO																																
OTROS UTENSILIOS																																		

OBSERVACIONES:

LIMPIEZA: 10 gr de jabon en polvo por cada litro de agua

Marque con una X a lo que se le ha realizado limpieza y desinfeccion

SUPERVISO

➢ Formato lavado de tanques de almacenamiento de agua

LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
CONS -NCA - 10	7/07/2027	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

MUNICIPIO: **MES:**

UNIDAD APLICATIVA:

AGENTE DETERGENTE: **AGENTE DESINFECTANTE:**

ITEM	FECHA LAVADO	CONCENTRACION SOLUCION DESINFECTANTE	FRECUENCIA			TIPO DE MATERIAL DE TANQUE			FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE
			SEMANAL	MENSUAL	TRIMESTRAL	PVC	FIBRO-CEMENTO	OTRO		
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										

OBSERVACIONES:

Limpieza: 10 gr de jabon en polvo por cada litro de agua

Desinfeccion: 15 ml de hipoclorito por cada litro de agua

REVISO

PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS REALIZADOS POR EL CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022

DOTACIÓN

La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos.

1. Camisa anti fluidos color blanco.
2. Pantalón anti fluidos color blanco.
3. Cofia color blanco.
4. Tapabocas
5. Zapato blanco cerrado antideslizante.



El personal manipulador de alimentos, contratado por el consorcio alimentando sueños 2022, lleva diariamente a la unidad de servicio su dotación completa, limpia (previamente lavada en el lugar de vivienda) y dentro de una bolsa plástica con las mismas características. Luego de terminada su labor el personal no usa la dotación suministrada fuera de los restaurantes escolares, de igual manera tampoco usa las prendas particulares dentro de las unidades de servicio, así mismo se garantiza la protección alimentaria a la prestación del servicio.

PRACTICAS HIGIÉNICAS DESARROLLADAS POR EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CONTRATADO POR EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

El personal manipulador de alimentos, conserva una estricta limpieza e higiene personal, y aplica en sus labores las Buenas Practicas Higiénicas que a continuación se señalan, de manera que se evita la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

1. Baño diario, en la mañana, antes de ir al trabajo
2. Usa desodorante
3. Lavado frecuentemente el cabello y peinarlo
4. Lavado los dientes
5. Uñas cortas, limpias y sin esmalte
6. No usan cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.
7. No come, estornudar, o tose dentro de las áreas del comedor escolar.
8. No se rasca la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las áreas del comedor escolar.
9. No usa de maquillaje.
10. El personal manipulador tiene prohibido el uso de aretes, cadenas, anillos u otra argolla que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS.

Todo el personal DEL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, que labora en los comedores escolares, ejecuta el lavado de manos con la siguiente frecuencia:

1. Diariamente, al inicio de labores.
2. Siempre que exista una situación o cambio de actividad.
3. Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) HIGIENIZACIÓN, DESINFECCIÓN Y BPM

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES EN GENERAL PARA EL ALMACENAMIENTO DEL AGUA

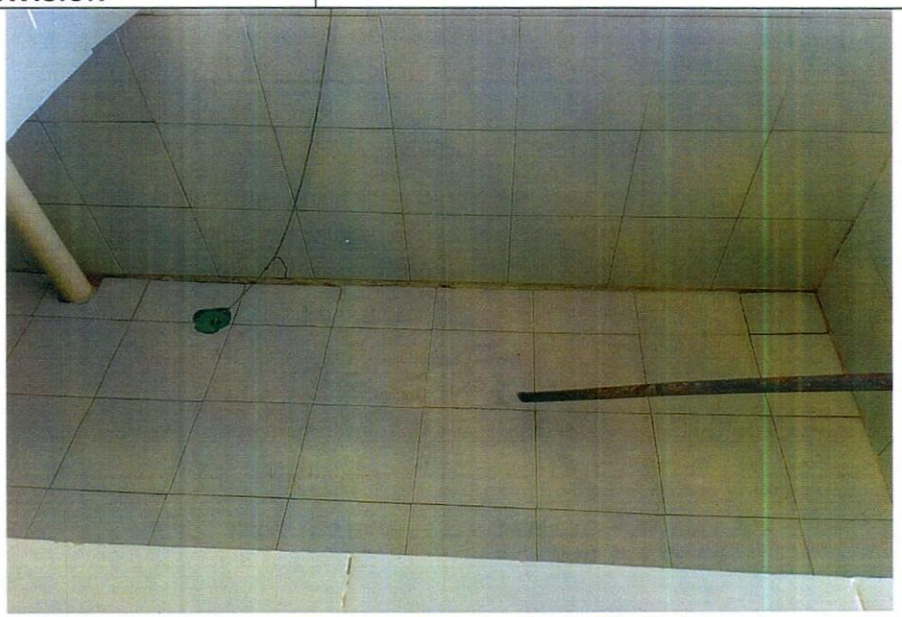


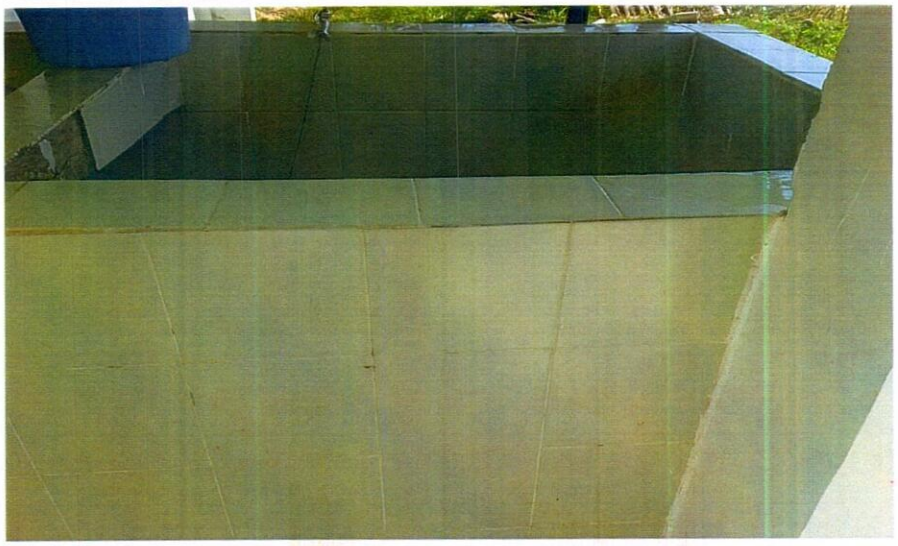
MATERIALES A UTILIZAR	SOLUCIONES
• Balde. (Si existe) • Desinfectante. • Detergente. • Cepillo de mano de cerdas duras. • Guantes plásticos. 	**DETERGENTE:** En polvo  CANTIDAD DE DETERGENTE: NECESARIO **DESINFECTANTE:** HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)   CANTIDAD DE DESINFECTANTE: 4 ml CANTIDAD DE AGUA: 1 Litro.

- **PROCEDIMIENTO**

1. Prepare previamente todos los materiales a utilizar.
2. Asegúrese de que el tanque esté desocupado
3. Colóquese los guantes.
4. Moje la superficie con agua limpia.
5. Aplique el detergente sobre el piso y las paredes del tanque y estriegue todas sus áreas, utilizando el cepillo de cerdas duras.
6. Enjuague con abundante agua.
7. En el balde, mezcle una solución de 10 ml de hipoclorito en un litro de agua, tenga en cuenta la capacidad del tanque de tal forma que la solución le alcance para aplicarlo en todas las áreas del tanque.
8. Secar al aire.
9. Llenar de nuevo el tanque para almacenamiento de agua.
10. Mantener el tanque tapado.
11. Este procedimiento se debe realizar mínimo cada mes, o cada vez que sea necesario.

NOTA: No olvide colocar nuevamente todos los materiales utilizados en su lugar, limpios.	
FRECUENCIA:	Cada Mes
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos
RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador





INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	10 de 25

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OLLAS Y MENAJES



MATERIALES UTILIZADOS	SOLUCIONES
• Esponja abrasiva • Desinfectante • Detergente • Esponja plástica • Guantes plásticos • Recipiente para reciclar materiales biodegradables (Desperdicios de alimentos no contaminados)	**DETERGENTE:** En polvo  CANTIDAD DE DETERGENTE: NECESARIO **DESINFECTANTE:** HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)  CANTIDAD DE DESINFECTANTE: 2 a 4 m; CANTIDAD DE AGUA: 1 Litro.

PROCEDIMIENTO

1. Prepare previamente todos los materiales a utilizar.
2. Colóquese los guantes de plástico.
3. Retire los sobrantes de alimentos de las ollas y menaje, y viértalos en el recipiente de fondo hondo y tapa, destinado para esto.
4. Moje la superficie interna y externa con agua limpia y solución detergente, deje actuar por 5 minutos en aquellas en donde hay mayor adherencia de suciedad.
5. Refriegue fuertemente con una esponja plástica y solución detergente toda la superficie, para las partes con mayor adherencia de suciedad use una esponja abrasiva.
6. Enjuague con abundante agua limpia.
7. Escurra el exceso de agua
8. Aplique la solución desinfectante y deje actuar por 5 minutos.
9. Escurra el exceso.
10. Secar al aire.

NOTA: No olvide colocar nuevamente todos los materiales utilizados en su lugar, limpios y desinfectados.

FRECUENCIA:	Todos los días, después de cada uso.
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos

INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	11 de 25

RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador





PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SILLAS Y MESAS DEL ÁREA DEL COMEDOR



MATERIALES UTILIZADOS	SOLUCIONES

- Desinfectante
- Detergente
- Esponja abrasiva
- Guantes plásticos
- Toallas absorbentes (Si existe)
- Balde (Si existe)



DETERGENTE:
En polvo



CANTIDAD DE DETERGENTE	NECESARIO

DESINFECTANTE:
HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)



CANTIDAD DE DESINFECTANTE	2 a 4 ml.
CANTIDAD DE AGUA	1 Litro.

PROCEDIMIENTO

1. Prepare previamente todos los materiales a utilizar.
2. Colóquese los guantes de plástico.
3. Retire los sobrantes de alimentos de la superficie de mesas y sillas.
4. Humedezca con una toalla absorbente la superficie de las mesas y sillas.
5. Refriegue con la esponja humedecida con solución detergente, aquellas áreas con mayor adherencia a la suciedad.
6. Retire el jabón pasando una toalla absorbente humedecida con agua limpia.
7. Aplique con el atomizador la solución desinfectante y distribuya con el otro paño absorbente, deje actuar por 5 minutos.
8. Retire el exceso de desinfectante con la misma toalla utilizada en el paso anterior humedecida con agua limpia.
9. Secar al aire.

NOTA: No olvide colocar nuevamente todos los materiales utilizados en su lugar, limpios y desinfectados

FRECUENCIA:	Todos los días, después de cada uso.
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos

INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	13 de 25

RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador





PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES DE TRABAJO



MATERIALES UTILIZADOS



- Desinfectante
- Detergente
- Esponja abrasiva
- Guantes plásticos
- Cepillo de mano para las partes con mayor adherencia de suciedad.
- Balde (Si existe)

SOLUCIONES

DETERGENTE:
En polvo



CANTIDAD DE DETERGENTE	NECESARIO

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)





CANTIDAD DE DESINFECTANTE	4 ml.
CANTIDAD DE AGUA	1 Litro.

PROCEDIMIENTO

1. Prepare previamente todos los materiales a utilizar.
2. Colóquese los guantes de plástico.
3. Retire los sobrantes de alimentos.
4. Moje con agua limpia la superficie utilizando el balde o una taza.
5. Refriegue la totalidad de superficie sin olvidar las esquinas, los orillos, el sumidero y los grifos con una esponja humedecida con solución detergente y un cepillo de mano para las partes con mayor adherencia de suciedad,
6. Enjuague con abundante agua limpia.
7. Aplique con el atomizador la solución desinfectante en toda la superficie al igual que en el interior y en el exterior del sumidero y deje actuar por 10 a 15 minutos.
8. Secar al aire.
9. Recuerde aplicar este proceso cuando se hayan terminado de manipular alimentos.

NOTA: No olvide colocar nuevamente todos los materiales utilizados en su lugar, limpios y desinfectados.

FRECUENCIA:	cada vez que se utilicen
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos

INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	15 de 25

RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador





Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECIPIENTES PARA LA BASURA



MATERIALES UTILIZADOS	SOLUCIONES
• Desinfectante • Detergente • Esponja • Guantes plásticos • Balde 	**DETERGENTE:** En polvo  CANTIDAD DE DETERGENTE: NECESARIO **DESINFECTANTE:** HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)  CANTIDAD DE DESINFECTANTE: 2 a 4 ml CANTIDAD DE AGUA: 1 Litro.

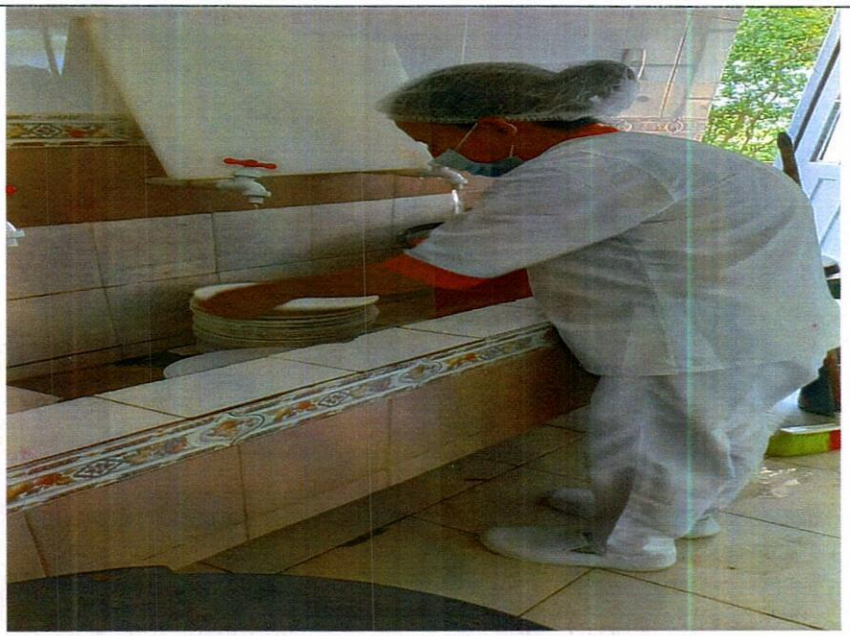
PROCEDIMIENTO

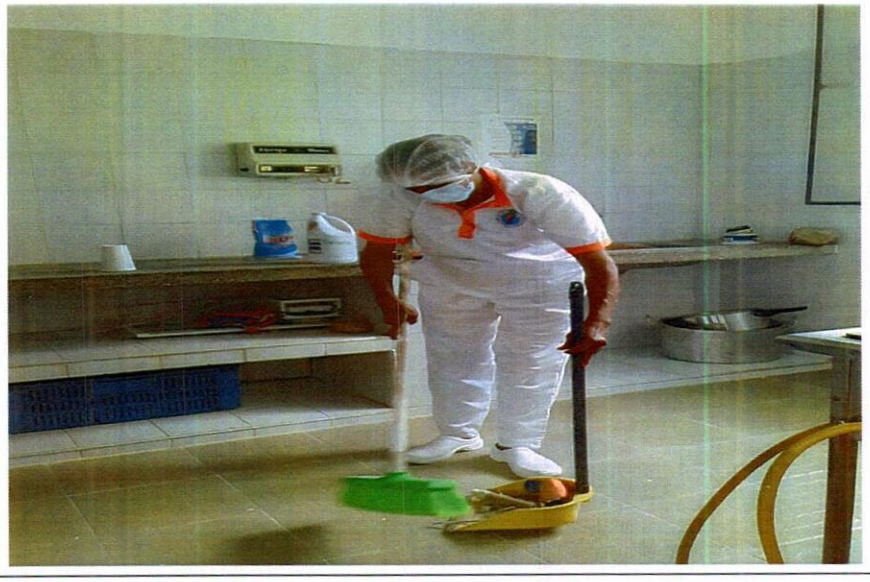
1. Prepare previamente todos los materiales a utilizar.
2. Colóquese los guantes de plástico para esta actividad.
3. Selle y retire las bolsas de basura y colóquelas en un lugar seguro fuera del servicio de alimentación.
4. Moje con agua limpia la superficie interna y externa de los recipientes utilizando el balde.
5. Aplique el detergente y refriegue la totalidad de la superficie sin olvidar la base o fondo utilizando un cepillo deje actuar por 10 minutos.
6. Enjuague con abundante agua.
7. Aplique con una taza la solución desinfectante tanto en el interior como en el exterior.
8. Secar al aire.

NOTA: No olvide colocar nuevamente todos los materiales utilizados en su lugar, limpios y desinfectados.

FRECUENCIA:	Todos los días, después de cada uso.
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos
RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador

INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	17 de 25





PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONGELADOR Y NEVERA



MATERIALES UTILIZADOS	SOLUCIONES
• Esponja abrasivas • Baldes (si existe) • Cepillos de mano cerdas duras • Desinfectante • Detergente • Guantes plásticos 	**DETERGENTE:** EN POLVO  CANTIDAD DE DETERGENTE: NECESARIO **DESINFECTANTE:** HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)   CANTIDAD DE DESINFECTANTE: 2 a 4 ml CANTIDAD DE AGUA: 1 Litro.

PROCEDIMIENTO

1. Previa descongelación (apagar el equipo)
2. Desocupar completamente.
3. Retirar la mugre gruesa, recogerla y depositarla en una bolsa o caneca para basura.
4. Preparar la solución de desgrasante.
5. Aplicar la solución de detergente con acción mecánica sobre las paredes, pisos y techo de la nevera usando una escoba, cepillo o esponja. Asegurarse de remover completamente la suciedad presente.
6. Enjuagar con suficiente agua para retirar por completo la suciedad removida.
7. Aplicar por aspersión la solución de desinfectante sobre la superficie de paredes, pisos y techo.
8. No se requiere enjuague final.
9. Dejar en orden el congelador y neveras

FRECUENCIA:	Una vez por semana las neveras y el congelador.
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos o auxiliares de bodega (en caso de Bodega)
RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador

INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	19 de 25

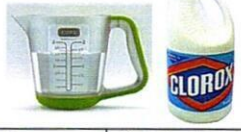




INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	20 de 25

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTUFA



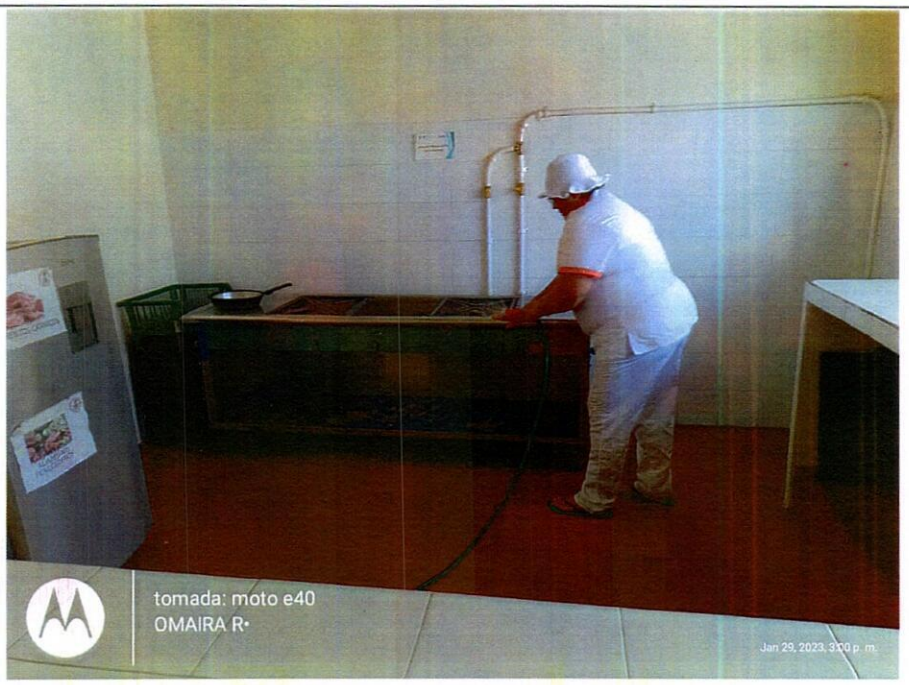
MATERIALES UTILIZADOS	SOLUCIONES
• Esponja abrasivas • Baldes (si existe) • Cepillos de mano cerdas duras • Desinfectante • Detergente • Guantes plásticos 	**DETERGENTE:** En polvo  CANTIDAD DE DETERGENTE: NECESARIO **DESINFECTANTE:** HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)  CANTIDAD DE DESINFECTANTE: 2 a 4 ml CANTIDAD DE AGUA: 1 Litro.

PROCEDIMIENTO

1. Enjuagar todas las superficies con agua
2. Aplicar detergente.
3. Ejercer acción mecánica sobre todas las áreas con la ayuda de una esponja
4. cepillo.
5. Enjugar con agua.
6. Aplicar desinfectante y dejar actuar.
7. Enjuagar.

FRECUENCIA:	Al comenzar el día, después de ser usada y al finalizar el día.
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos
RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador

INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	21 de 25





Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS



MATERIALES UTILIZADOS	SOLUCIONES
• Esponja abrasiva • Recipiente plástico • Jeringa • Desinfectante 	**DESINFECTANTE:** HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)  CANTIDAD DE DESINFECTANTE: 1 ml CANTIDAD DE AGUA: 1 Litro.

PROCEDIMIENTO

1. Prepare previamente todos los materiales a utilizar.
2. Prepare en el recipiente de plástico, una solución con el hipoclorito y agua, teniendo en cuenta la siguiente solución: por un litro de agua, 1 ml de hipoclorito. Tapar dicho recipiente hasta que se utilice.
3. Lave con abundante agua hervida fría las frutas y verduras a utilizar, removiendo suciedad, tierra y demás partículas visibles.
4. Sumerja en la solución del hipoclorito, las verduras que ya han sido previamente lavadas con agua hervida fría.
5. Deje las verduras en dicho recipiente con la solución por tres (3) minuto y luego retire el agua del recipiente.
6. Enjuague las verduras con agua hervida fría.
7. Manipule inmediatamente las verduras en la preparación exigida y tape el recipiente en el que se encuentran las verduras hasta su distribución.

NOTA: No olvide colocar nuevamente todos los materiales utilizados en su lugar, limpios y desinfectados.

FRECUENCIA:	Diariamente y cada vez que se utilice este grupo de alimentos
RESPONSABLE DEL PROCESO	Manipulador de alimentos
RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN	Personal delegado por el operador




LAVE Y DESINFECTE SUS MANOS CADA VEZ QUE CAMBIE DE ACTIVIDAD
Samsung Quad Camera
Tomada con mi
Galaxy A21s Luisa





INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	**N.A.**	**1**	**25** de **25**

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

12475

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Yopal – Casanare

1903

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL PARA LA RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS APROVECHABLES, ORGANICOS APROVECHABLES Y NO APROVECHABLES GENERADOS EN LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

JUSTIFICACION

Para la ejecución del contrato de PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.1374 DE 2022 cuyo objeto es; PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, durante los procesos diarios en la preparación de menús, en los comedores escolares priorizados por la Secretaria de Educación para la modalidad preparado en sitio se realizan acciones que generan gran cantidad de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables, para lo cual el operador **Consorcio Alimentando Sueños 2022,** en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo, se ve en la necesidad de realizar el plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de dichos residuos generados creando estrategias técnicas, económicas, operativas y administrativas que hagan eficiente la formulación e implementación del plan de gestión ambiental para cumplir con la normatividad vigente.

1. OBJETIVOS

Objetivo General

Elaborar plan ambiental para el manejo de los residuos aprovechables y no aprovechables, generados en la prestación del servicio de alimentación escolar para estudiantes matriculados en las instituciones educativas oficiales y residencias escolares del departamento de Casanare para modalidad ración preparada en sitio en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023.

Objetivo Especifico

1. Orientar sobre la disposición final de los empaques primarios y secundarios y demás residuos aprovechables y no aprovechables que se generen.
2. Cumplir con los requisitos legales referentes al Manejo Integral de Residuos Sólidos.
3. Dar cumplimiento al plan de manejo ambiental, a través del programa de Residuos Sólidos.
4. Difundir la cultura del reciclaje y la reutilización de los recursos, entre los beneficiarios del PAE directivos, docentes de la institución educativa y participantes del CAE.
5. Dotar con los implementos necesarios básicos para la separación, recolección y acopio de los residuos generados, de acuerdo a los requisitos legales. (para efectos del presente se tendrá en cuenta la entrega de bolsa acorde al presupuesto).
6. Entregar el material recuperado a rectores para que estos puedan ser reutilizables a través de organizaciones autorizadas y especializadas en el manejo y aprovechamiento de los mismos.

1905

2. MARCO DE REFERENCIA

2.1 MARCO TEORICO

RESIDUOS SÓLIDOS

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptima gestión de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

1. **Orgánicos aprovechables:**

   Se depositan en bolsa verde. Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

2. **Aprovechables:**

   Se depositan en bolsa blanca. Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

3. **No aprovechables:**

   Corresponden a ellos que se depositan en bolsa negra, icopor, servilletas, papel higiénico, pañales, papel aluminio, tapabocas y envolturas metalizadas.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:**
  Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los

residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

- **Reciclaje:**
  Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

- **Compostación:**
  Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorado de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:**
  Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:**
  Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

2.2 MARCO ANTECEDENTES

La Secretaria de Educación del Departamento de Casanare en su compromiso de mejorar las condiciones ambientales y minimizar los impactos ambientales negativos generados en el desarrollo misional, ha realizado la incorporación de cláusulas ambientales sustentables en el proceso contractual que se ha adjudicado. Es allí donde en el contrato realizado con el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 para la prestación del servicio de alimentación escolar para estudiantes matriculados en las instituciones educativas oficiales y residencias escolares del departamento de Casanare en la modalidad Preparado en sitio obliga al operador a crear estrategias que permitan la evaluación y mitigación de los diversos impactos ambientales generados en la prestación del servicio.

1907

2.3 MARCO CONCEPTUAL

- **ALMACENAMIENTO:**
  Acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

- **APROVECHAMIENTO:**
  Reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

- **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**
  Son las personas responsables de todos los procesos de limpieza y desinfección, de la preparación y distribución de las raciones por grupo etario.

- **COORDINADOR OPERATIVO:** Es la persona responsable de dirigir, capacitar y administrar todas las operaciones diarias del comedor escolar. Desarrolla e implementa los planes de saneamiento básico, emergencias, mantenimiento preventivo y correctivo, gestión ambiental, compras etc.

- **DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS:**
  Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

- **GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos generados el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo a sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

- **PUNTO ECOLÓGICO:**
  Conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

- **RECICLAJE:**
  Proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

- **RESIDUO O DESECHO PELIGROSO:**
  Es aquel que por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

- **RESIDUO SÓLIDO O DESECHO:** Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

- **RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE**: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor comercial de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un nuevo proceso productivo.

- **RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE:** Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales o institucionales, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final, por lo tanto generan costos de disposición.

- **REUTILIZACIÓN:** Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas que devuelven a los materiales su posibilidad de re-uso en su función original u otra actividad, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

- **SEGREGACIÓN (SEPARACIÓN) EN LA FUENTE:** Es la clasificación de los residuos sólidos en el lugar de generación para su posterior recuperación.

- **UNIDAD DE ALMACENAMIENTO:** Es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

3. MARCO LEGAL

NORMATIVIDAD	DEFINICIÓN	FECHA
LEY 9	Por la cual se dictan medidas sanitarias	24 de Enero de 1979
RESOLUCIÓN 2674	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	22 de Julio de 2013
RESOLUCIÓN 00335	Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	23 de diciembre de 2021
RESOLUCION 2184	Establece código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.	26 de diciembre 2019

CODIGO DE COLORES PARA MANEJO DE RESIDUOS ORGANICOS E INORGANICOS

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
NEGRO	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
VERDE	Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

Fuente: Ministerio de ambiente. Código de colores. Resolución 2184-2019

3. IMPLEMENTACION Y OPERACIÓN POR PARTE DEL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 consciente de la necesidad actual de realizar un plan de manejo integral de los residuos sólidos generados durante la prestación del servicio de alimentación escolar preparado en sitio, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final. Los cuales se exponen a continuación en el periodo comprendido de 1 al 31 de marzo de 2023.

La segregación en la fuente es la base fundamental de la adecuada gestión de residuos y consiste en la separación selectiva inicial de los residuos procedentes de cada una de las actividades del comedor escolar, dándose inicio a una cadena de actividades y procesos cuya eficacia depende de la adecuada clasificación de los residuos.

Para realizar una correcta separación en la fuente y disposición de residuos orgánicos e inorgánicos en las áreas de cocina y comedor escolar el Consorcio Alimentando Sueños 2022 utiliza los recipientes o depósitos de propiedad de las Instituciones Educativas los cuales son de material resistente con el fin de optimizar el proceso de almacenamiento.

PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN EN LA FUENTE

El personal manipulador de alimentos del CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, será el encargado de generar la respectiva clasificación y separación de los residuos que se generen durante las jornadas de prestación del servicio; siendo de vital importancia la identificación previa de los residuos, en pro de realizar una separación y almacenamiento básico en bolsas plásticas negras los residuos en general y caneca plásticas los restos de comidas.

El personal manipulador de alimentos lleva a cabo estos procesos diariamente de manera sinérgica y ordenada, buscando evitar la proliferación de plagas y bacterias que puedan ser fuente de contaminación directa o cruzada. Además de minimizar los índices de contaminación ambiental

PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORIGINADOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES.

Los residuos sólidos originados en los comedores donde se presta el servicio de alimentación escolar ración preparada en sitio para los estudiantes matriculados en las instituciones educativas del departamento de Casanare, son dispuestos de la siguiente manera:

Almacenamiento: los residuos sólidos de los comedores escolares son ubicados fuera del área de Almacenamiento y preparación de los alimentos.

Movimiento Interno De Los Residuos: el traslado de los residuos sólidos orgánicos e inorgánicos desde el punto de origen (área de preparación de alimentos o área de servido) son realizado por las manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta su clasificación básica.

Disposición Final:

La empresa de aseo municipal (para área urbana) llevara a cabo la recolección de los residuos y posterior disposición final de los residuos aprovechables y no aprovechables, generados en cada comedor escolar. La frecuencia de recolección estará determinada de acuerdo al protocolo de cada empresa encargada de llevar a cabo estos procesos en cada uno de los municipios donde se presta el servicio de alimentación escolar.

En el área rural donde no se cuenta con el servicio de recolección de residuos, se cuenta con un área aislada para el almacenamiento de estos; los residuos orgánicos aprovechables, originados podrán ser utilizados como abonos, en las huertas caseras que tengan las sedes educativas.

Las acciones realizadas serán soportadas en los formatos del Anexo programa de desechos sólidos *ver anexo No. 1.*

1912

Limpieza y Desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento:

El personal manipulador de alimentos será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:

- Desocupar diariamente los recipientes contenedores de residuos sólidos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos, de acuerdo al protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección, tal actividad es realizada una vez finalizada las jornadas.

Actividades básicas realizadas por el personal manipulador del Consorcio alimentando Sueños 2022:

a) Sellado correctamente de las bolsas negras, para evitar proliferación de insectos y microorganismos.

d) Aseo de áreas en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos.

e) Lavado y desinfectados cada vez que se desocupan Los contenedores.

f) Lavado y desinfectado de manos del personal manipulador de alimentos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos y limpieza y desinfección de recipientes contenedores.

4. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL DESARROLLADAS POR EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

A continuación, se resaltan algunas acciones encaminadas a prevenir las posibles situaciones relacionadas con el impacto ambiental que se pueda ocasionar a causa de los residuos sólidos generados en cada comedor escolar, especialmente para las raciones preparadas en sitio:

- Las preparaciones ofrecidas a los titulares de derecho, se dan como ración preparada en el sitio, donde se generan sobrantes de posibles agentes contaminantes como restos de aceite; dada la eventualidad de dicho sobrante, el personal manipulador de alimentos lleva a cabo la respectiva recolección de estos residuos en un recipiente adecuadamente limpio, bien sellado y rotulado, los cuales son devueltos en el área rural a través de los transportados de alimentos para luego ser entregados a la empresa de aseo municipal y darles la respectiva disposición final.
- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro o en los alrededores de los comedores escolares, para tal fin se hace una revisión constante por parte del personal manipulador de

alimentos en todas las áreas y se realizan los respectivos drenajes básicos cuando son necesarios.

- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los recipientes para la disposición de residuos sólidos, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de manos, de acuerdo a los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- Llevar a cabo el aprovechamiento de los residuos orgánicos aprovechables así:
- Balde plástico: residuos de alimentos para alimentación animal.
- En el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que se separa del resto de materiales de desecho.
- Disposición de residuos no aprovechables en rellenos sanitarios para evitar contaminación por volúmenes generados.
- Disposición de residuos aprovechables para este caso el empaque de la bolsa de agua, se deberá depositar en bolsa blanca y para el área urbana disponerlo con la empresa encargada y en área rural, someter a incineración y en los casos que sea posible retornarlos al área urbana para ser entregados al vehículo recolector de la empresa encargada del municipio.

5. DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

Los formatos y registros entregados por el consorcio alimentando sueños 2022 son los siguientes y se describen a continuación:

- Formato control entrega de residuos orgánicos
- Formato de registro de frecuencia de recolección de residuos

1914

12487

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Es el Tiempo de Casanare			
PLAN DE MANEJO AMBIENTAL			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	**N.A.**	**1**	**13** de **14**

CONTROL ENTREGA DE RESIDUOS

	Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONS - NCA - 03	7/02/2022	1	1 DE 1

MUNICIPIO: **MES:**

INSTITUCION EDUCATIVA:

FECHA	DESCRIPCION	CANTIDAD KG	FIRMA QUIEN RECIBE

OBSERVACIONES:

NOMBRE RESPONSABLE DE LA ENTREGA

REGISTRO FRECUENCIA DE RECOLECCION DE RESIDUOS

Codigo	Fecha de Actualizacion	Version	Pagina
CONS - NCA - 04	1/09/2022	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

MUNICIPIO: **MES:**

INSTITUCION EDUCATIVA:

TIPO DE RESIDUO	FRECUENCIA DE RECOLECCION DIA																													RESPONSABLE
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
ORGANICO																																
CARTON																																
MADERA																																
LONAS																																
COMUNES																																

CANTIDAD DE RESIDUOS GENERADOS KG

ORGANICO																																
CARTON																																
MADERA																																
LONAS																																
COMUNES																																

OBSERVACIONES:

SUPERVISO

CONCLUSIONES

EL CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, lideran acciones para medir el impacto de los residuos de las cocinas y comedores escolares e igualmente proponer oportunidades de aprovechamiento, a fin de mitigar el impacto ambiental.

La separación en la fuente es la primera medida que actualmente se implementa en las Instituciones Educativas Oficiales, mediante la capacitación de las manipuladoras de alimentos quienes clasifican los residuos aprovechables, no aprovechables y orgánicos aprovechables.

Dicha gestión se realiza dando cumplimiento a la Resolución 00335 del 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, adscrita al Ministerio de Educación Nacional, MEN, y de la Resolución 2184 del 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

12989

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL			
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	1 de 8

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Yopal – Casanare

1917

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL PARA LA RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS EMPAQUES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS, Y DEMÁS RESIDUOS NO APROVECHABLES GENERADOS EN LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD "RACIÓN INDUSTRIALIZADA"

JUSTIFICACION

Para la ejecución del contrato de PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.1374 DE 2022 cuyo objeto es; **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**, En la modalidad industrializado se realizan acciones que generan gran cantidad de residuos sólidos el cual el Consorcio Alimentando Sueños 2022, se ve en la necesidad de realizar el plan de manejo ambiental para la recolección y disposición final de dichos residuos generados en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023.

1. OBJETIVOS

Objetivo General

Elaborar plan de manejo ambiental para el manejo de los residuos orgánicos aprovechables, aprovechables y residuos no aprovechables en la prestación del servicio de alimentación escolar para estudiantes matriculados en las instituciones educativa como modalidad ración industrializada en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023.

Objetivo Especifico

1. Cumplir con los requisitos legales referentes al Manejo Integral de Residuos Sólidos, orgánicos aprovechables, aprovechables y no aprovechables.
2. Dar cumplimiento al plan de manejo ambiental, a través del programa de Residuos Sólidos.
3. Difundir la cultura del reciclaje y la reutilización de los recursos, entre los beneficiarios del PAE directivos, docentes de la institución educativa y participantes del CAE.
4. Dotar con los implementos necesarios básicos para la separación, recolección y acopio de los residuos generados, de acuerdo con los requisitos legales. (conforme al presupuesto).
5. Entregar el material recuperado a rectores para que estos puedan ser reutilizables a través de organizaciones autorizadas y especializadas en el manejo y aprovechamiento de los mismos.

2. MARCO DE REFERENCIA

2.1 MARCO TEORICO

Orgánicos aprovechables	Se depositan en bolsa verde. Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje,

	por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.
Aprovechables	Se depositan en bolsa blanca. Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.
No aprovechables	Corresponden a ellos que se depositan en bolsa negra, icopor, servilletas, papel higiénico, pañales, papel aluminio, tapabocas y envolturas metalizadas.

2.2 MARCO ANTECEDENTES

La secretaria de Educación del Departamento de Casanare en su compromiso de mejorar las condiciones ambientales y minimizar los impactos ambientales negativos generados en el desarrollo misional, ha realizado la incorporación de cláusulas ambientales sustentables en el proceso contractual que se ha adjudicado. Es allí donde en el contrato realizado con el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 para la prestación en la modalidad ración industrializada permite la evaluación y mitigación de los diversos impactos ambientales generados en la prestación del servicio.

2.3 MARCO CONCEPTUAL

- **ALMACENAMIENTO:**
  Acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

- **DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS:**
  Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

- **GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos generados el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo a sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

1920

- **PUNTO ECOLÓGICO:**
  Conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

- **RECICLAJE:**
  Proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

- **RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE**: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor comercial de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un nuevo proceso productivo.

- **RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE:** Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales o institucionales, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final, por lo tanto, generan costos de disposición.

- **REUTILIZACIÓN:** Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas que devuelven a los materiales su posibilidad de re-uso en su función original u otra actividad, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

- **SEGREGACIÓN (SEPARACIÓN) EN LA FUENTE:** Es la clasificación de los residuos sólidos en el lugar de generación para su posterior recuperación.

- **UNIDAD DE ALMACENAMIENTO:** Es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

3. MARCO LEGAL

NORMATIVIDAD	DEFINICIÓN	FECHA
LEY 9	Por la cual se dictan medidas sanitarias	24 de Enero de 1979
RESOLUCIÓN 2674	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	22 de Julio de 2013
RESOLUCIÓN 00335	Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	23 de diciembre de 2021
RESOLUCION 2184	Establece código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.	26 de diciembre 2019

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
NEGRO	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
VERDE	Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

Fuente: Ministerio de ambiente. Código de colores. Resolución 2184-2019

3. IMPLEMENTACION Y OPERACIÓN POR PARTE DEL CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, consciente de la necesidad actual de realizar un plan de manejo integral de los residuos sólidos generados en la prestación del servicio modalidad Ración industrializada RI, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final. Los cuales se exponen a continuación:

La segregación en la fuente es la base fundamental de la adecuada gestión de residuos y consiste en la separación selectiva inicial de los residuos procedentes de la ración industrializada.

Para realizar una correcta separación en la fuente se dispone de recipientes adecuados dotados por las instituciones educativas, que en términos generales son de un material resistente y cuyo diseño y capacidad optimizan el proceso de almacenamiento.

En los casos donde no existe canecas se utilizan solamente las bolsas de color negro (una para cada día de prestación de servicio) entregadas por el CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
NEGRO	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

4. PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORIGINADOS EN LAS UNIADES APLICATIVAS

Los residuos sólidos originados en las unidades aplicativas donde se presta el servicio de alimentación escolar ración Industrializada RI para los estudiantes matriculados en las instituciones educativas del departamento de Casanare, son dispuestos de la siguiente manera:

Almacenamiento: los residuos sólidos generados son ubicados fuera del área de Almacenamiento y preparación de los alimentos.

Movimiento Interno De Los Residuos: el traslado de los residuos sólidos orgánicos desde el punto de origen es realizado por los rectores, teniendo en cuenta su clasificación básica.

Disposición Final:

La empresa de aseo municipal (para área urbana) llevara a cabo la recolección de los residuos y posterior disposición final de los residuos orgánicos aprovechables generados en la unidad aplicativa. La frecuencia de recolección estará determinada de acuerdo al protocolo de cada empresa encargada de llevar a cabo estos procesos en cada uno de los municipios donde se presta el servicio de alimentación escolar.

En el área rural donde no se cuenta con el servicio de recolección de residuos, se cuenta con un área aislada para el almacenamiento temporal de estos.

CONCLUSIONES

EL CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, lideran acciones para mitigar el impacto de los residuos de generados en la entrega de la ración industrializada- RI.

La separación en la fuente es la primera medida que actualmente se implementa en las Instituciones Educativas Oficiales y posterior disposición en bolsas de color negro para luego ser enterradas con el fin de evitar contaminación ambiental. Lo anterior teniendo en cuenta que estos residuos son generados en las instituciones educativas rural priorizadas por la Secretaria de Educación.

Dicha gestión se realiza dando cumplimiento a la Resolución 00335 del 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, adscrita al Ministerio de Educación Nacional, MEN, y de la Resolución 2184 del 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

1924

INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo del contrato No. 1374 de 2022 cuyo objeto prestar el ***SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*",** en los comedores escolares priorizados por la Secretaria de Educación de Casanare para la prestación del servicio en la modalidad preparado en sitio, el CONSORCIO ALIMENTOS SUEÑOS 2022, implementó y desarrollo un programa básico de abastecimiento de agua, para minimizar los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos de alto riesgo en salud publica en especial para la preparación de jugos y ensaladas crudas. De igual manera utilizó los tanques de almacenamiento de los comedores escolares para acciones de limpieza, desinfección y almacenamiento de una reserva de agua para cubrir las necesidades correspondientes a un día de prestación de servicios.

El siguiente programa básico de abastecimiento de agua desarrollado por el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 aplicado al desarrollo del programa de alimentación escolar en las infraestructuras de las ETC, basado en la documentación requerida en el programa de abastecimiento de agua establecido el Decreto 2674 de 2013 del MSPS.

Este programa es muy importante para los procesos y procedimientos del programa de alimentación escolar desarrollado, con el fin de verificar su calidad en las diferentes actividades realizadas para la elaboración de los alimentos que componen en la minuta.

1. OBJETIVO GENERAL

Plantear acciones y procedimientos metodológicos que garantizan la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades asociadas al procesamiento de alimentos, especialmente a la preparación de jugos y ensaladas crudas y de esta manera minimizar los riesgos de enfermedades transitadas por alimentos.

2. FUENTES DE AGUA

En la etapa de ejecución del programa en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identifica la fuente de agua empleada en el establecimiento con el fin de realizar un control básico y poner en conocimiento la fuente de abastamiento de agua (puede ser lluvias, pozos profundos, acueducto, planta de tratamiento de aguas, etc.) a los rectores, interventoría y Secretaria de Educación en caso de que existan riesgos de contaminación.

3. CARACTERIZACIÓN MICROBIOLÓGICA Y FISICOQUÍMICA

Los parámetros de calidad del agua se encuentran en la Resolución 2115 de 2007, específicamente los parámetros microbiológicos en los Artículos del 10 al 12 y los fisicoquímicos en los Artículos del 2 al 9.

4. RESPONSABILIDAD

La ejecución de las actividades de potabilización básica consignadas en este programa, son responsabilidad exclusiva del personal manipulador de alimentos contratado por el CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, quienes reciben capacitación en el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023, sobre potabilización y tratamiento artesanal de agua utilizada alimentos de alto riesgo en salud pública como lo son los jugos y las ensaladas cruda.

5. MEDIDAS DE CONTROL REALIZADAS POR EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

El Consorcio alimentando sueños 2022, efectúa las siguientes medidas básicas de control, encaminadas a garantizar un suministro de agua inocua con características ideales de consumo para la preparación de alimentos de altos riesgo en salud pública (jugos y ensaladas crudas).

- **TRATAMIENTOS DE POTABILIZACIÓN**

Se tendrá en cuenta que, si la fuente de agua es el acueducto, este garantiza que el agua en el establecimiento (infraestructuras) de propiedad de la ETC, cumple con los requisitos establecidos en la resolución 2115 de 2007, sin embargo el personal manipulador de alimentos como medida preventiva hierve el agua para la elaboración de los jugos y ensaladas que conforman el ciclo de menú autorizado.

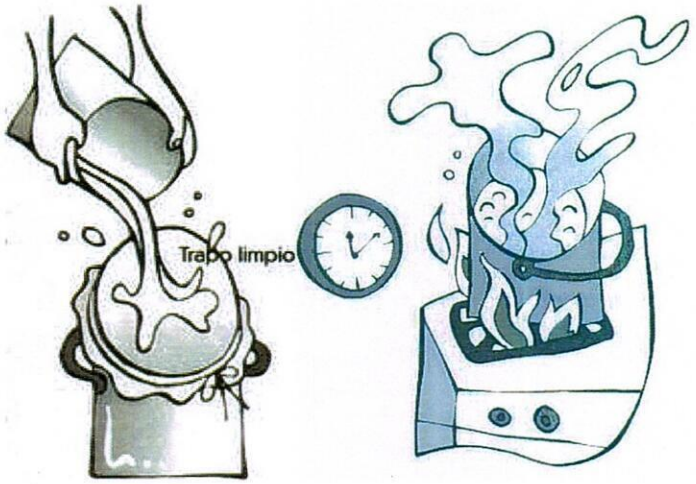
- **PROCESO DE DESINFECCIÓN DEL AGUA PARA EL CONSUMO**

Hervido del agua, Es un método bastante efectivo que realiza el Consorcio alimentado Sueños 2022 para desinfectar pequeñas cantidades de agua clara, aun si presenta contenido de materia orgánica, para las preparaciones especialmente de jugos y ensaladas crudas.

Procedimiento realizado:

1. Se llena un recipiente con el agua a tratar.
2. Si el agua es un poco turbia, se filtra mediante un paño o tela tupida antes de hervirla.
3. El agua se Hierve y se deje el agua en ebullición (presencia de burbujas) entre 5 a 10 minutos.

4. Los recipientes se limpian y desinfectan antes de verter el agua a almacenar y se limpian de nuevo al vaciarlos.
5. El agua hervida se almacena en recipientes con tapa con el sistema de llave balde. El personal manipulador de alimentos evita sacar el agua con otros utensilios como pocillos, vasos u otros.



ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

El análisis organoléptico se efectúa por el personal manipulador de alimentos del CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022 con una frecuencia diaria, antes de dar inicio a los procesos y durante los mismos, resulta un procedimiento de vital importancia y utilidad para minimizar riesgos de contaminación de alimentos.

El análisis anteriormente descrito comprende la verificación de los siguientes aspectos por parte del personal manipulador de alimentos: evaluación del olor, color, sabor y turbidez; donde cualquier deficiencia en estos es un indicativo de fallas en el proceso y se debe realizar nuevamente para garantizar las mínimas condiciones del agua.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE GUA

Este se realiza mínimo cada mes se realizan las siguientes actividades:

1. Iniciar con la suspensión de la irrigación interna y desocupar el tanque totalmente.
2. Retirar sólidos y sedimentos que se encuentren al interior (de forma manual o mecánica).
3. Teniendo en cuenta el material del tanque, con una solución de agua y jabón o detergente, con la ayuda de una esponja o cepillo, restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, realizar el mismo proceso con la tapa
4. Enjuagar con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente.
5. Empleando un atomizador con una solución específica para este procedimiento, rociar las paredes internas y externas y la tapa del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
6. Evacuar la solución por la tubería para su desinfección, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.
7. Por último, se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalar su tapa verificando su adecuado cierre hermético, para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.
8. La aparición de agentes patógenos es la verificación que el proceso fue mal realizado.
9. Registrar los procedimientos realizados en el formato limpieza y desinfección de tanques ver Anexo No. 1. Del programa de abastecimiento o suministro de agua.

VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS

En las llaves de las diferentes áreas se verifica el estado de su limpieza, en caso de encontrar anomalías el personal manipulador de alimentos contratado por el CONSORCIO ALIMENTADO SUEÑOS 2022, procede a informas la situación al docente o rector con el fin mitigar la situación encontrada, igualmente se realiza mantenimiento básico correctivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras.

MECANISMOS DE AHORRO DE AGUA

Con el ánimo de generar concientización, entre todos los actores involucrados en el proceso, de manera particular el personal manipulador de alimentos del consorcio alimento

sueños 2022, el operador direcciona algunas directrices para el correcto uso y optimización del agua y la conservación del recurso.

Por lo anterior, algunas de las técnicas a empleadas por el personal manipulador del Consorcio alimentando sueños son:

- Utilizar de manera racional el agua en las actividades derivadas de la prestación del servicio de alimentación en la unidad educativa.

6. DOCUMENTOS Y REGISTROS MÍNIMOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Teniendo en cuenta las capacitación realizadas al personal manipulador contratado por el Consorcio Alimentado sueños 2022 sobre el plan de saneamiento básico a las manipuladoras de alimentos. El consorcio entrega dos formatos para llevar seguimiento al programa de limpieza y desinfección.

	INFORME ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE ABASTECIMENTO DE AGUA POTABLE		
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
1-09-2022	N.A.	1	6 de 6

LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
CONS -NCA - 10	7/07/2027	1	1 DE 1

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

MUNICIPIO: **MES:**

UNIDAD APLICATIVA:

AGENTE DETERGENTE: **AGENTE DESINFECTANTE:**

ITEM	FECHA LAVADO	CONCENTRACION SOLUCION DESINFECTANTE	FRECUENCIA			TIPO DE MATERIAL DE TANQUE			FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE
			SEMANAL	MENSUAL	TRIMESTRAL	PVC	FIBRO-CEMENTO	OTRO		
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										

OBSERVACIONES:

Limpieza: 10 gr de jabon en polvo por cada litro de agua

Desinfeccion: 15 ml de hipoclorito por cada litro de agua

REVISO

REGISTRO FOTOGRAFICO DE POTABILIZACION DE AGUA EN LAS UNIDADES APLICATIVAS.

MUESTRA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO DE POTABILIZACION DEL AGUA EN LAS UNIDADES APLICATIVAS

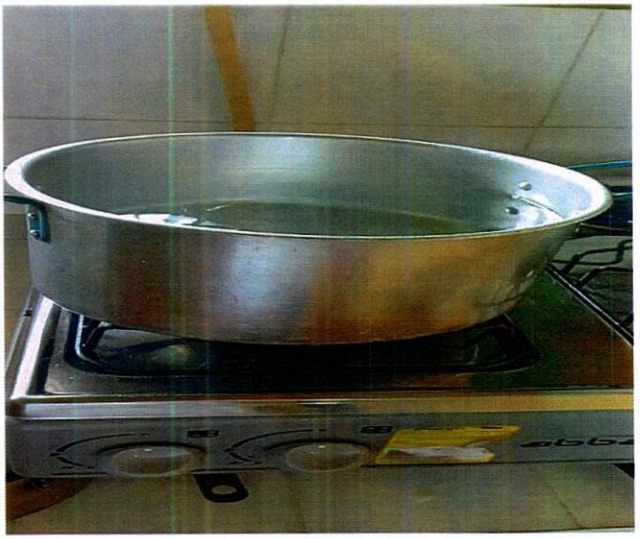
INFORME DE AVANCE No. 4 PERIODO: 01 DE MARZO - 31 DE MARZO DE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1374 DE 05/08/2022

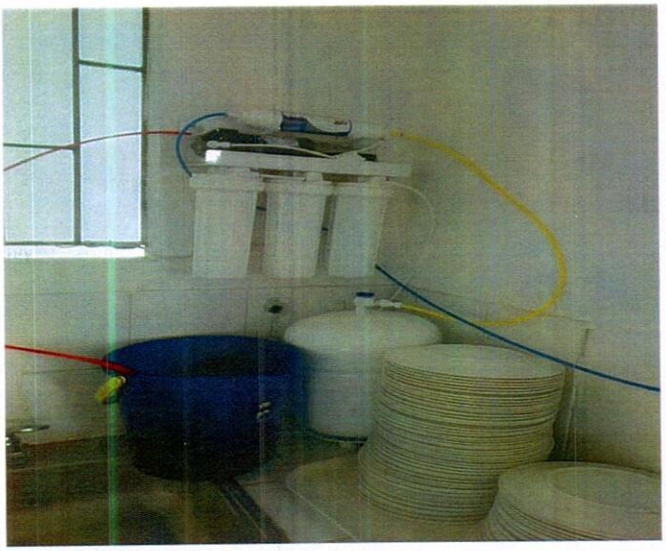
MES: MARZO	MUESTRA FOTOGRAFICA: POTABILIZACION DEL AGUA EN LAS UNIDADES APLICATIVAS
PROGRAMA: ALIMENTACION ESCOLAR PAE	



I.E. MANUEL ELKIN PATARROYO SEDE BOTIGERA BAJA



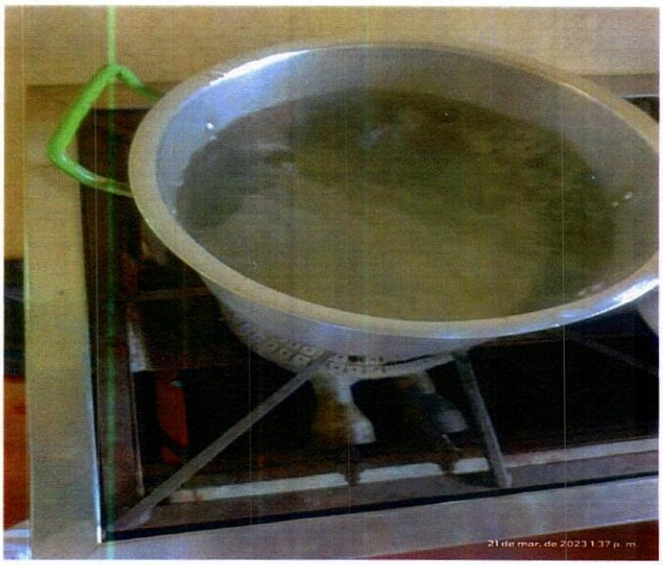
I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE JORGE ELIECER GAITAN

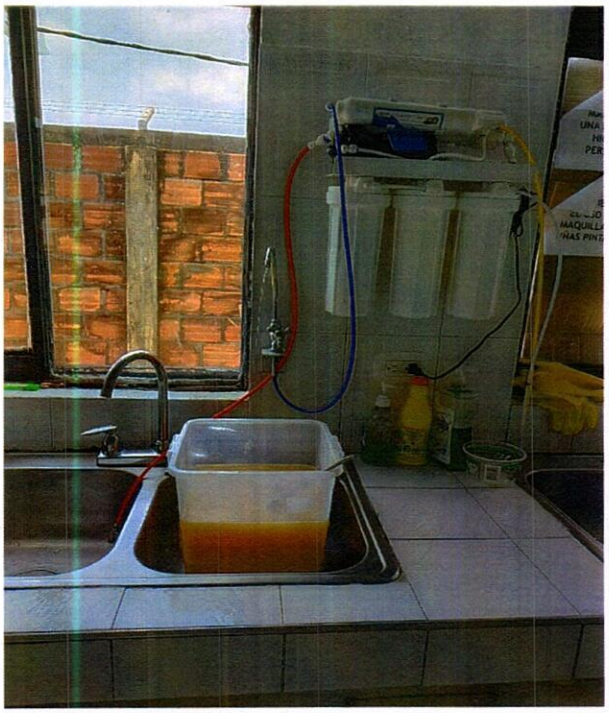


I.E. JOSE ANTONIO GALAN SEDE JOSE ANTONIO GALAN

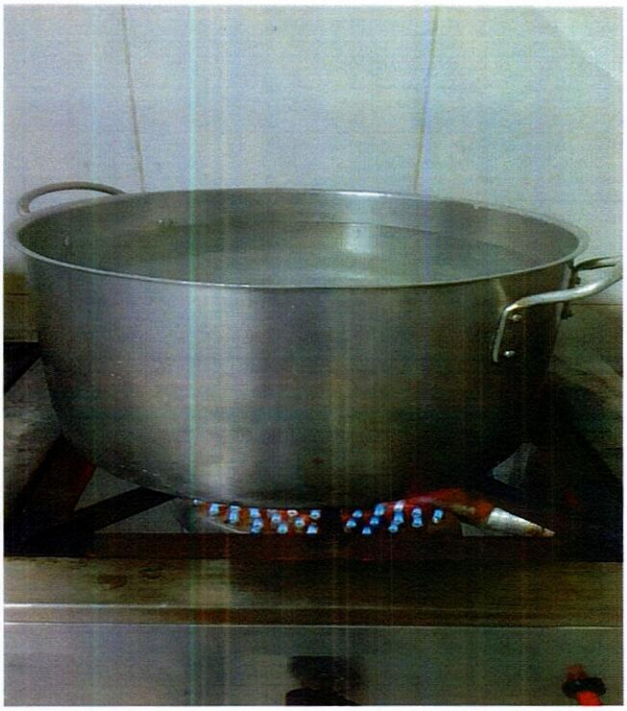


I.E. CUPIAGUA SEDE CUPIAGUA

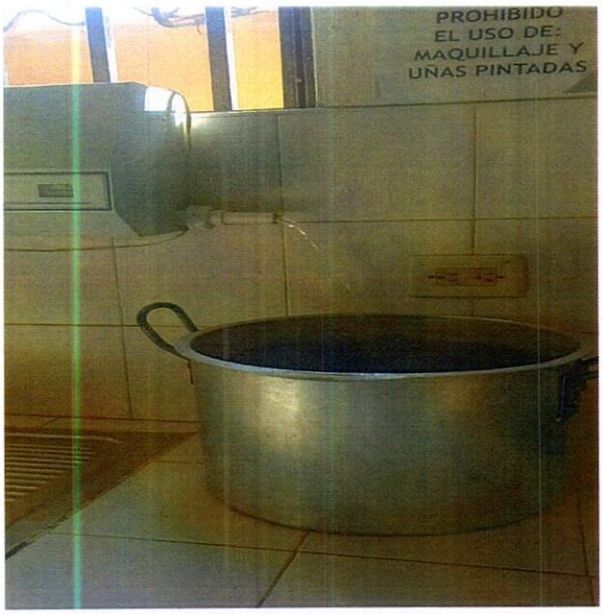
	
I.E. SANTA IRENE SEDE SANTA IRENE (INTERNADO)	I.E. SAN AGUSTIN SEDE RIOCHIQUITO
	
I.E. TECNICO DIVERSIFICADO SEDE BELLAVISTA	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO SEDE GUAFAL



I.E. VICTOR GOMEZ CORREDOR SEDE VICTOR GOMEZ CORREDOR



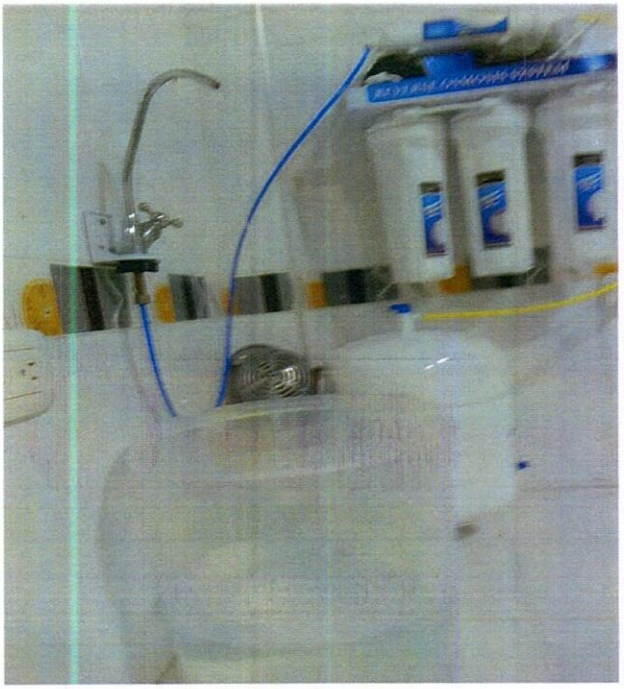
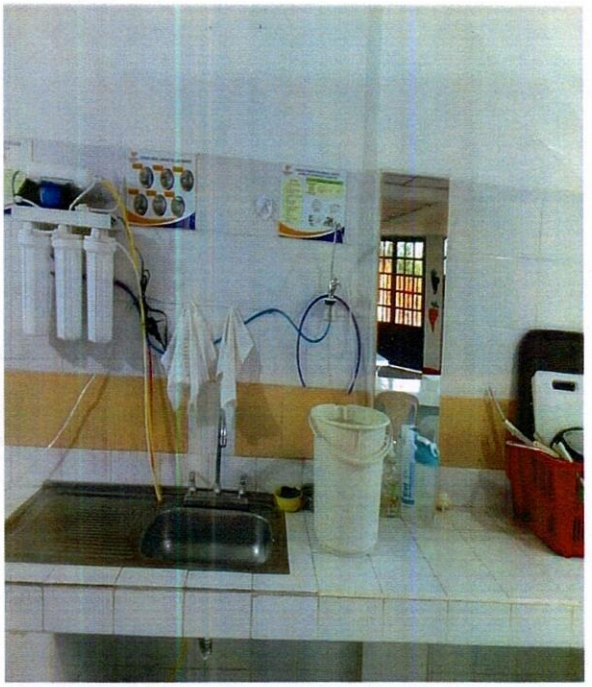
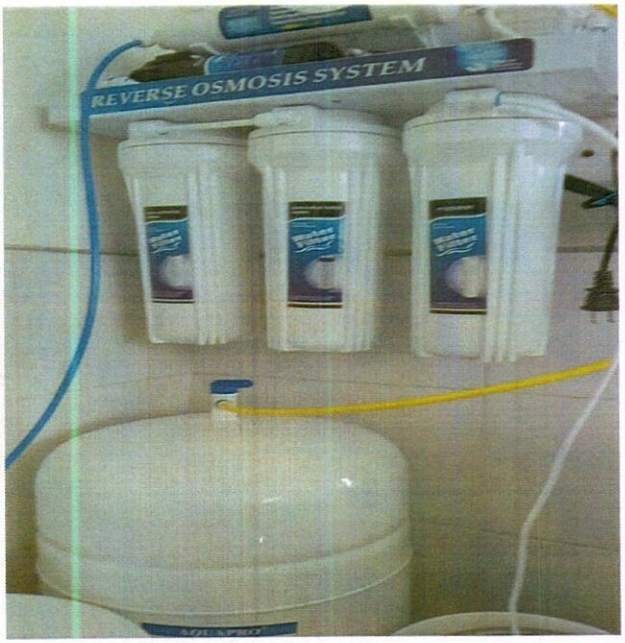
I.E. CAMILO TORRES SEDE CAMILO TORRES (INTERNADO)



I.E. POZO PETROLERO SEDE POZO PETROLERO



I.E. LEON DE GREIFF SEDE LEON DE GREIFF

	
I.E. BONIFACIO GUTIERREZ SEDE BONIFACIO GUTIERREZ	I.E. SAN JUAN DE LOS LLANOS SEDE SAN JUAN DE LOS LLANOS
	
I.E. JESUS BERNAL PINZON SEDE MUNDO NUEVO	I.E. EL ALGARROBO SEDE EL ALGARROBO

12508

ANEXO 104
Certificación cumplimiento de implementación y desarrollo del plan de saneamiento básico periodo del 1 al 31 de marzo de 2023

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2022-001
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 03/08/2022

12509

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, se permite

CERTIFICAR QUE:

EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, identificado con NIT No. 901.619.659 - 1, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase de alistamiento del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 del 05/08/2022, CUYO OBJETO "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informe de avance mensual correspondiente al periodo del 01 al 31 de marzo de 2023, acreditando entre otros aspectos cumplimento a la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26. ***Implementación y desarrollo del Plan de saneamiento básico*** "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento" para lo cual presento como evidencia de cumplimiento registro fotográfico de su implementación.

Sin otro particular,

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

12510

ANEXO 105
Informe de ejecución plan de saneamiento Básico en bodega periodo del 1 al 31 de marzo de 2023

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

INFORME IMPLEMENTACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE BODEGA

Yopal (Casanare) Cra 24 No.12 – 72 Ofc. 201
Tel: (098) 632 22 57 / 320 859 35 99
E-mail: consorcio@durangar.com.co

CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Es el Tiempo de Casanare	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 de 2022 INFORME IMPLEMENTACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE BODEGA	**CÓDIGO:** CON-PAE-2022
	PERIODO:	**DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2023**	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 01/09/2022

1. INTRODUCCION

En el presente informe se presenta el desarrollo de los cuatro programas que conforman el plan de saneamiento básico basados en la resolución 2674 del año 2013. Los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo integrado de residuos y programa de calidad de agua y muestreos; partiendo por cada programa de un diagnóstico, una ejecución del programa y los respectivos avances por cada uno.

2. LOCALIZACION DE LA BODEGA

El Consorcio alimentando sueños 2022 cuenta con una bodega y/ o depósito de alimentos ubicada en el Kilómetro 1 vía La Pedrera del municipio de Yopal Casanare, la cual fue ofertada en el proceso de selección abreviada: **SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022** para los procesos de logística implementados en el plan de rutas para la entrega y distribución de materias primas e insumos necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE para las modalidades preparado en sitio, residencias escolares y ración industrializada en el Departamento de Casanare.



Ubicación: Kilómetro 1 vía La Pedrera del municipio de Yopal Casanare ofertada en el proceso de selección abreviada: **SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2022**

3. ACTIVIDADES O PROCESO REALIZADOS EN LA BODEGA

El plan de saneamiento se encuentra compuesto por los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo integrado de residuos sólidos y calidad de agua potable; para realizar la aplicación de cada uno de estos se documentó de manera individual y detallada las diferentes actividades y áreas de aplicación, el programa de control de plagas se realizó con un proveedor externo, para la limpieza y desinfección y el manejo de residuos sólidos se contó con actividades ejecutadas por el personal interno operativo de la bodega bajo la supervisión del jefe de bodega.

3.1 ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

OBJETIVO

Garantizar las actividades relacionadas con la limpieza y desinfección en la bodega a fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados a las instituciones educativas que se encuentran priorizadas en el programa de alimentación escolar PAE.

EJECUCIÓN

La ejecución del presente programa según la naturaleza de la actividad, su complejidad y logística las realiza el personal interno de la bodega, semanalmente las actividades que viables de realizar abarcan toda el área de la bodega realizado de acuerdo al instructivo de limpieza y desinfección.

ALCANCE

Las brigadas de limpieza y desinfección para la bodega tienen cobertura en todas las zonas anteriormente descritas, garantizando la efectividad y el cumplimiento de la programación de actividades de plan de saneamiento básico.

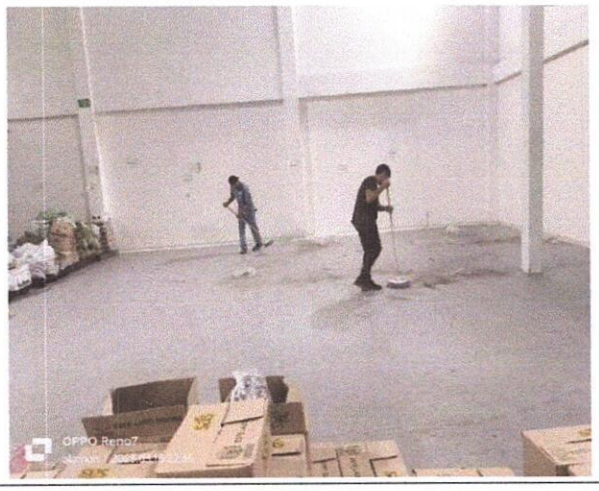
ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Ordenar las herramientas de trabajo, colocarlas en un sitio y disposición preestablecidos, manteniendo un orden a diario.
- Limpiar telarañas que se formen en el interior de las instalaciones revisando semanalmente la aparición de estas para así evitarlo.
- Limpiar el polvo de todas las superficies (equipos, mesas, soportes, tuberías, etc.) primero con un trapo húmedo (con desinfectante), y luego con otro trapo secar para evitar que la superficie quede húmeda.
- Lavado de los pisos a diario antes y después de iniciar labores, esto con el fin de evitar plagas nocturnas.
- Limpieza y desinfección de áreas
- Las instalaciones sanitarias se lavan a diario con detergente y desinfectante como parte de la higiene del lugar y del personal que las va a utilizar.

	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 de 2022		CÓDIGO: CON-PAE-2022
	INFORME IMPLEMENTACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE BODEGA		VERSIÓN: 01
	PERIODO:	DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2023	FECHA: 01/09/2022

- Se limpian los techos en la parte externa esto con el fin de garantizar buenas condiciones en cuanto a su estado de durabilidad.
- Se sigue el programa de limpieza y desinfección cumpliendo con los procedimientos que allí se definen para cada uno de los responsables asignados.
- Los procedimientos de limpieza y saneamiento se registran en el formato de limpieza y desinfección.
- El jefe de bodega es el responsable de supervisar y verificar que se cumplan con todas las tareas de limpieza y desinfección.
-

REGISTRO FOTOGRAFICO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



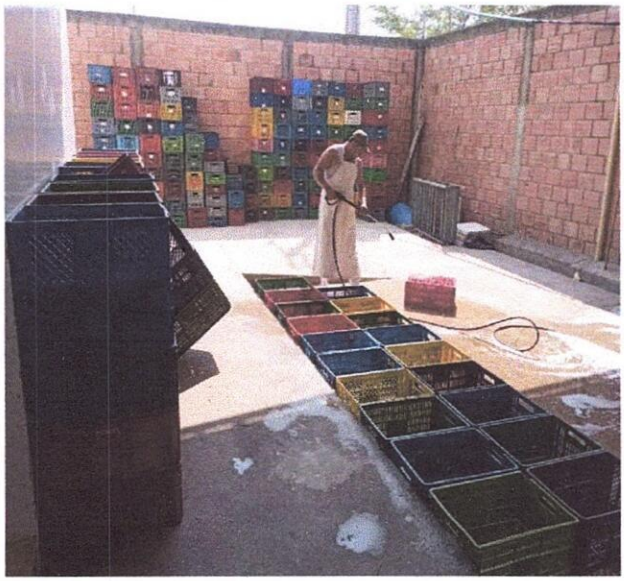






CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Es el Tiempo de Casanare	**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 de 2022** **INFORME IMPLEMENTACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE BODEGA**	**CÓDIGO:** CON-PAE-2022
	PERIODO:	**DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2023**	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 01/09/2022

REGISTRO FOTOGRAFICO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION









IMPLEMENTOS Y EQUIPOS UTILIZADOS

Los elementos de aseo utilizados se mantienen en buen estado.

Estos implementos son de calidad alimentaria, con materiales sanitarios. Se encuentra a disposición un stock suficiente para el cambio inmediato de los implementos cuando se encuentren en mal estado.

Escobas de calidad alimentaria, máquina lavadora de pisos, escobas manuales, hidrolavadora, cepillos, recogedores, contenedores de agua, traperos y bayetillas.

Insumos de aseo utilizados:

Desengrasante Neutro – jabón neutro.

3.2 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

EJECUCION DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Para el periodo comprendido del 1 al 31 de marzo de 2023 se realizó contrato con la empresa prestadora de servicios de control de plagas P&S, la empresa cumplió a cabalidad con todos los requisitos legales y técnicos necesarios para la ejecución de actividades en las instalaciones de la bodega.

Las visitas realizadas por la empresa fumigadora fueron semanales en las cuales se revisaron todas las trampas que se instalaron, generando registro de visitas, los métodos empleados fueron de cebado, pegamento, mecánico y en exteriores cebado químico, complementando este control con buenas prácticas del personal de la bodega como lo es el podado constante de los alrededores, trabajos de hermetizacion en techos, instalación de biseles, buen manejo de producto, rutinas de limpieza diarias, trabajo en rejillas actividades de limpieza en general, lo cual minimiza riesgos de ingreso y presencia de roedores dentro de la sede.

La efectividad del control de plagas está en la prevención, los alrededores de la sede con el apoyo del área administrativa se estableció primero un plan de choque en los alrededores y un posterior mantenimiento periódico (recolección de residuos sólidos, lavado de paredes, poda, etc.)

Evidencia **Anexo 1** – Actividades de control de plagas.

3.3 MANEJO INTEGRADO DE RESIDUOS

EJECUCION DEL PROGRAMA

Este programa contemplo actividades con el personal interno operativo de la bodega, así como el apoyo de conocimientos de proveedores externos para el óptimo manejo de residuos, dependiendo de la naturaleza de la actividad y de su complejidad determinando quien realiza las actividades para dar cumplimiento al programa.

- **Recolección interna de residuos**

Los residuos son recogidos por personal específico, a una hora determinada, aplicando las rutas establecidas de manera que no afecta las actividades de la bodega.

En el área de bodega se asigna un responsable quien realiza la recolección y lleva los residuos hasta el punto de acopio de residuos temporal en el cual se depositan las bolsas que se encuentren en las canecas de la bodega, dichas bolsas son de colores de acuerdo al código de colores de arma técnica colombiana.
En el punto de entrega un operario del centro de acopio recoge los residuos y los transportara a la bodega de acopio para su segregación.

En el área de oficinas la persona encargada de servicios generales realizara la recolección de residuos, aplicando el ruteo establecido, con ayuda de un carro de aseo, en este se vacían las bosas de las canecas, según corresponda el tipo de residuos,

Los residuos de los contenedores verdes (ordinarios) se llevaran al punto de almacenamiento de residuos no aprovechables mientras que los residuos de los contenedores azules y grises (reciclables) al centro de acopio de la bodega.

- **Almacenamiento Temporal de residuos**

Esta actividad se realiza en un centro de acopio de la bodega, la cual cuenta con áreas divididas específicamente por tipo de residuos es decir, teniendo en cuenta sus características físicas, de volumen de generación de peligrosidad y de compatibilidad y almacenamiento.

El Consorcio Alimentando Sueños 2022 adecuó el sitio asignado como centro de acopio, cumpliendo con los requisitos establecidos en el artículo 20 del Decreto 2981 de 2013 que se nombran a continuación.

- Los acabados permiten su fácil limpieza e impiden la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Áreas ventiladas, tales como rejillas o ventanas, y de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Construidas de manejo que se evita el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Adecuada ubicación y accesibilidad para los usuarios.
- Cuentan con recipientes o cajas de almacenamiento de residuos sólidos para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación residuos y las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección del trasporte del municipio.

- **Disposición final de residuos**

Los residuos aprovechables generados en el área de bodega y oficinas son entregados a terceros, luego de su clasificación en el centro de acopio. El Consorcio Alimentando sueños