FORMATO DE CONDICIONES DE PROCESO SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-25	Página 1 de 4
	Versión: 02	Fecha: 15/03/2021

Id_Visita	1112650000250120712022	Fecha visita	31052022	Hora inicio	06:00	Hora finaliz.	14:00

Información del establecimiento o sede educativa 0531AC

Asociado:	Compensar	N° de convenio:	2804724	Proyecto Invers.	7736-1
Institución Educativa:	General Santander	Sede Educativa:	1	Localidad:	Engativa.

Información de las raciones entregadas

Tipo de menú	Desayuno					Almuerzo				
	Regular		Especial		N° de menú	Regular		Especial		N° de menú
	F.Gastronómico		Contingencia	X		F.Gastronómico		Contingencia		
Motivo de la contingencia	Zoedor dentro de las areas de Proceso					Fecha inicial de la contingencia		31/05/2022		

Información de los complementos

	Tipo A1	Tipo A2	Tipo B	Tipo C		Tipo A1	Tipo A2	Tipo B	Tipo C
Desayunos	0	0	90	60	Almuerzos				

	Variable	Calificación
I. Condiciones higiénico sanitarias		
1. Edificaciones e instalaciones		
1. 1. Instalaciones		
1	Se garantiza el cuidado y correcto uso de las instalaciones físicas y los recursos públicos; y en caso de daños derivados de prácticas inadecuadas en la operación, se realizan las actividades de mantenimiento o reparación requeridas.	C
2	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, toallas o secador eléctrico, papel higiénico y papeleras con bolsa) para facilitar la higiene del personal.	C
2. Plan de saneamiento		
2. 1. Programa de limpieza y desinfección - diario		
3	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación excesiva de agua y los registros son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	C
4	Se aplica el protocolo estipulado para la limpieza y desinfección de los equipos (el cual debe estar acorde con los protocolos y recomendaciones del fabricante), menaje y utensilios (tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	C
5	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C
2. 2. Control de plagas		
6	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	NC
2. 3. Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C
8	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
9	Se realiza el pesaje de los residuos sólidos orgánicos producidos en cada una de las fases de la operación de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.7.2.2. del anexo técnico.	C
10	Los residuos sólidos orgánicos son entregados a un gestor ambiental encargado de su aprovechamiento. Ver soporte planilla de entrega de residuos sólidos orgánicos.	C
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
2. 4. Componente ambiental		
12	Las campanas extractoras cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	C
13	Se cumple con el protocolo establecido para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	NA
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas de acuerdo con la frecuencia establecida.	C
3. Personal manipulador		
15	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
16	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
	Variable	**Calificación**
17	Dispone de manera permanente de 10 batas desechables para la atención de visitas externas, las cuales no son reutilizadas y se registran en la planilla de elementos de dotación de visitante. Además se garantiza el uso de la dotación y practica de BPMs de los visitantes.	C
18	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
4. Operaciones de fabricación		
4. 1. Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
19	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas)	C
20	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
21	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C
22	Las materias primas y/o para ensamblar, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C
23	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida, existen control del proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C
24	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NA
4. 2. Almacenamiento		
25	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C
26	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
27	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia presunto de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
28	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C
29	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente, no se omiten datos y se realizan de manera oportuna.	C
30	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C
31	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso y se realiza el proceso de la misma de acuerdo al POES establecido por el operador.	NA

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

4. 3. Preparación, ensamble y distribución		
32	Se evidencia excedentes en la requisición de materia prima del día, para el consumo de los manipuladores, contramuestras y muestras organolépticas. (Anexo de materia prima).	NA
33	Los procesos de producción y/o ensamble se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NA
34	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NA
35	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NA
36	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NA
37	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NA
38	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en el anexo técnico, y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NA
39	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y callentes en las diferentes etapas de proceso	NA
40	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad (Anexo GTC).	NA
41	Se realiza la evaluación sensorial para la liberación de las preparaciones al finalizar el proceso de transformación (cocción o mezcla en frio) o antes de iniciar la distribución.	C
42	Las muestras de referencia de los alimentos considerados de alto riesgo son tomadas en cantidad, oportunidad y con el gramaje estipulado, de acuerdo con el procedimiento establecido en el anexo técnico.	NA
4. 3. 1. Ensamble de la modalidad SIAT		
43	Se garantiza la temperatura de la linea de servicio (baño de maría) en la etapa preliminar a la disposición de alimentos en las palanganas.	NA
44	Se asegura el correcto funcionamiento y buen estado de los carros isotérmicos y se hace uso adecuado de los mismos.	NA
5. Aseguramiento y control de la calidad		
5. 1. Aspectos generales		
45	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de productivas y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NA
46	El comedor cuenta con las fichas técnicas de producto de alto riesgo y registro sanitario vigente de los productos a utilizar en todas las etapas de proceso.	NA
47	Los formatos de control son diligenciados correctamente, no se omiten datos y los registros de las verificaciones se realizan de manera oportuna garantizando así la trazabilidad de la materia prima en las diferentes etapas productivas.	C
II. Componente alimentario y nutricional		
1. Cumplimiento de la minuta patrón	**Variable**	**Calificación**
48	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. (Anexo de materia prima).	NA
49	La minuta patrón se aplica bajo las condiciones estipuladas para el ciclo de menú del dia y el tiempo de comida (Ver anexo GTC), adicionalmente se realizan actividades de estandarización para garantizar el cumplimiento de la misma.	C
50	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas del anexo técnico vigente.	NA* C.
51	El menú entregado en los tiempos de comida corresponde a lo programado y aprobado. (Ver anexo GTC)	NA
52	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al grupo de alimentos, a la frecuencia establecida en el anexo técnico y cuentan con documento soporte de aprobación por parte de la interventoría. (Ver anexo GTC)	NA
53	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. (Ver anexo GTC)	NA
54	En la elaboración de las preparaciones se incluyen todos los ingredientes y aderezos (salsas, vinagretas, especias, etc.) que indican las recetas estándar los cuales coinciden con lo reportado en el ciclo de menus y se llevaba acabo los procedimientos establecidos por la receta estándar	NA
55	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva ficha de estandarización (receta estándar) acorde a estas y se encuentran actualizadas y disponibles en medio físico para la consulta del personal operativo, la Interventoría y/o la SED.	NA
56	El menú entregado a la comunidad beneficiaria tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C.
57	Se cuenta con elementos de estandarización y adicionalmente cuenta con el plato muestra para cada tipo.	NA
III. Aspectos contractuales		
58	Se dispone del menaje característico de cada modalidad, de acuerdo a lo establecido en el convenio de asociación y este es suficiente para el número de servicios establecidos, adicionalmente se encuentra en buen estado.	NA
59	La fruta de consumo directo se distribuye conforme a lo exigido en el anexo técnico para cada modalidad y grupo etario.	NA
60	Se dispone de personal suficiente para atender efectivamente el servicio de alimentación escolar durante sus diferentes etapas y cumple con lo establecido en el convenio de asociación/pliego de condiciones.	C
61	En caso de presentarse suspensión en la operación, por cortes de servicios públicos o cualquier situación que afecta la prestación del mismo, se implementa el plan de contingencia, de acuerdo a lo que se ha establecido	NA
62	El traslado de materias primas y entrega de componentes adicionales se realiza bajo las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente y el anexo técnico. (Anexo traslado y componentes adicionales)	NA
63	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	C
64	La ficha técnica del PAE se encuentra publicada en un lugar visible, en la sede educativa beneficiaria de comida caliente preparada en sitio.	C
65	El horario de atención de cada tiempo de comida, se encuentra publicado en un lugar visible para toda la comunidad educativa	C
66	Se diligencia diariamente la planilla de control de entrega de raciones para el tiempo de desayuno y almuerzo reportando las novedades presentadas en cada día.	C
IV. Protocolo de bioseguridad Comedores Escolares		
1. Actividades a cargo de la IED	**Variable**	**Calificación**
67	Previamente se tienen concertados y definidos los horarios de servicio y grupos de ingreso en el comedor escolar de acuerdo con el aforo establecido en la ficha de datos de bioseguridad del comedor escolar.	C
68	La IED garantiza el acompañamiento docente durante el momento de consumo de los alimentos por parte de los estudiantes, a fin de garantizar las condiciones mínimas de bioseguridad como son, el lavado de manos, el uso de tapabocas, la distancia física de 2 m.	NA
69	La IED cuenta con señalización que permita a los estudiantes y docentes identificar de manera clara los flujos de ingreso, ubicación y salida del área social del comedor escolar.	NA
70	Previo al ingreso al comedor, los estudiantes realizan lavado de manos.	C
71	Los estudiantes permanecen en el mismo grupo de ingreso hasta la salida.	C

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

2. Actividades a cargo del Asociado

	Variable	Calificación
72	En el área social del comedor escolar se cumple con el aforo máximo.	NO
73	Los estudiantes no comparten los utensilios de menaje entregados para el momento de consumo, de igual forma, no retiran ningún alimento entregado en el tiempo de comida.	NA
74	En el área social se realiza correcto uso de tapabocas, el cual solo podrá ser retirado para el consumo de los alimentos. Para la disposición del tapabocas durante el consumo de los alimentos, se utilizar la bolsa entregada con los cubiertos.	NA
75	Para el ingreso al área social, se distribuye gel antibacterial por parte del asociado.	NA
76	Los estudiantes mantienen entre ellos una distancia mínima de 2 metros. Se respeta la disposición espacial de mesas y sillas establecida para garantizar el distanciamiento físico de 2 m.	NA
77	El asociado asigna una persona que pueda supervisar la fila de estudiantes en el autoservicio, con el fin de favorecer la distancia física de 2 metros entre ellos.	NA
78	Los cubiertos y los alimentos se entregan al estudiante de manera individual.	NA
79	Al finalizar el consumo de alimentos, se inactiva el menaje con solución desinfectante.	NA
80	Todos las áreas, superficies y utensilios destinados al servicio se lavan y desinfectan luego de cada uso.	NA
81	Las aspersiones de ambiente en el área social se realizan al iniciar labores y al finalizar cada servicio (desayuno y almuerzo) mediante bomba aspersora con solución desinfectante de amonio cuaternario.	NA
82	Al finalizar el consumo de alimentos por cada grupo de estudiantes, se desinfecta la mesa y la silla, antes de que otro estudiante se siente a consumir alimentos.	NA

Resultados

1. Información por parte de la interventoría

Items que no aplican.
13. Durante el proceso No se observa uso de Aceite Vegetal.
24. las M.P. empleadas no requieren seguimiento de temperaturas.
31. la M.P. no conforme fue eliminada., no hay M.P. para devoluciones.
32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42. El asociado no realiza preparación ensamble y Distribución de alimentos.
43 y 44 son Variables de Modalidad SIAT.
45 y 46. los procesos realizado no requieren mediciones, las FT. estan dispuestas en el area administrativa del Asociado.
48. No se requiere M.P. para entrega de menú contingencia.
51, 52, 53, 54, 55, (56) y 57. El Asociado realiza entrega de menú de contingencia.
58, 59, 61, 62, Durante, entrega de contingencia no se requiere entrega de menaje, no hubo fruta, no hubo suspencion ni traslado de M.P. durante el tiempo presente Interventoria.
68, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, No se hizo eso del area Social.
Se corrige calificación del Item 50. Cumple.

El colegio Inicio con Contingencia temporal por presencia de vectores, la Empresa Fumidorado contratada por compensar lizo presencia sin embargo no encontro al Roedor por lo cual se Reprograma una nueva visita, la Rectora del colegio esta al tanto de la situación y manifiesta que ella tambien solicitara para el dia de hoy Control de Vectores, dada esta situacion Interventoria acompaño y superviso el proceso de Baja de M.P. la cual iba a ser empleada y posiblemente se encontraba contaminada por el Vector, descrito en el formato de Baja.

Se realiza Socialización del Acta de Visita a la Rectora Sonia Riveros y a su gestor de cuenta Lucia Garcia. Se realiza entrega de copia de las Actas de Visita incluyendo acta de comite escolar, 9 Folios, NO se realizo seguimiento de Grammajes en el tiempo del Desayuno por asistencia al comite, la contingencia fue entregada a las 9:45 am y el comite inicio a las 9:30 am.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

2. Comentarios por parte del asociado

3. Seguimiento a observaciones

Variable	Fecha	¿Seguimiento a Obs anterior? SI	¿Seguimiento a Obs anterior? NO	Descripción de la corrección y/o seguimiento a la observación	Cierre SI/NO	Seg próx visita	¿Es reiterativa?	Abrir Novedad
49	31.05	X		El Asociado realiza cumplimiento de los gramajes de los componentes de contingencia entregados, sin embargo no se puede realizar cierre ya que se debe hacer con Alimentos Preparados.	*Si NO.	NO	NO	NO
6	31.05	X		Interventoria evidencia que en el comedor hay presencia de Roedor(es), por lo anterior se Inicio entrega de contingencia temporal	NO	Si	NO	Si

Variable	Fecha	¿Seguimiento a Obs anterior? SI	¿Seguimiento a Obs anterior? NO	Descripción de la corrección y/o seguimiento a la observación	Cierre SI/NO	Seg próx visita	¿Es reiterativa?	Abrir Novedad

Responsable Asociado
Nombre: Sonia Patricia Hernandez Cespedes
Documento: 52743912
Cargo: Tecnica

Responsable Interventoría
Nombre: Jhonny Campo.
Documento: 1053780077
Cargo: Interventor Campo.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-27	Página 1 de 2
		Versión: 01	Fecha: 01/08/2020

Fecha de la visita: 31052022 Asociado: Compensar N° de convenio: 2804724 Modalidad: URBANO

Institución Educativa: General Santander Sede educativa: 1 Proyecto Inver. 7736-1

Datos de la verificación de materia prima

				Tipo A1	Tipo A2	Tipo B	Tipo C	Total
Desayunos	N° menú a verif.(SIDAE Urb-Rur-Móv)	C.T	No de complementos (SIDAE URBANO/RURAL/MÓVIL)	0	0	90	60	150
				Tipo A1	Tipo A2	Tipo B	Tipo C	Total
Almuerzos	N° menú a verif.(SIDAE Urb-Rur-Móv)	CT	No de complementos (SIDAE URBANO/RURAL/MÓVIL)	0	0	135	145	280
	No menú a verificar (SIAT)	~	No de complementos (SIAT)	~	~	~	~	~
			Total de complementos (Almuerzo)	0	0	135	145	280

Verificación de materia prima

Tiempo de servicio	Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada *1	Contramuesta y organoléptica	Cantidad encontrada *2	Cantidad faltante	Cumplimiento (C/NC)
Desayuno	Leche Saborizada	Pulpa Fruit. SAS	61006703242	21/06/22	un	150	3	153	Ø	C
	Gelatina de Pata de Res	Gelatina Gamba.	1093 A-H	25/04/22	un	150	3	153	Ø	C
	Muffin Sabor Queso	Conalpan	14022/328	03/06/22	un	150	3	153	Ø	C
Almuerzo	Yoyo yogo	Alpina.	160361798	14/08/22	un	280	3	285	Ø	C
	Galletas Ducales	Noel	202136	03/09/22	un	280	3	285	Ø	C
	mezcla de frutos secos	Mountain Food	267	24/09/22	un	280	3	285	Ø	C

*1 : Cantidad esperada para el Nº de complementos alimentarios autorizados. *2: Cantidad encontrada para la preparación del día

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-27	Página 2 de 2
		Versión: 01	Fecha: 01/08/2020

Verificación de materia prima - Día siguiente (Fecha: 1/06/2022

Tiempo de servicio	Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada *1	Contramuesta y organoléptica	Cantidad encontrada *2	Cantidad faltante	Cumplimiento (C/NC)

*1 : Cantidad esperada para el Nº de complementos alimentarios autorizados. *2: Cantidad encontrada para la preparación del dia

Observaciones (Gestión frente a los faltantes):

El colegio inicia con contingencia temporal por lo cual los alimentos llegaran el mismo dia de consumo.

Responsable Asociado		Responsable Interventoria	
Nombre:	Laura Garcia Henao	Nombre:	Johnny David Ocampo B.
Documento:	1069584525.	Documento:	1053780071
Cargo:	Gestor II	Cargo:	Interventor de Campo.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

FORMATO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO GRAMAJES - DESAYUNOS
SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Código:	Página
FGN-02	1 de 2
Versión:	Fecha:
02	06/10/2021

Id Acta de visita: 111265000025012071202205531AC | Fecha de visita: 31052022 | Modalidad: URBANO

Identificacion del comedor y/o centro de producción

Nombre Comedor (Institución Educativa): General Santander | Sede Comedor (IE): 1
Nombre del Asociado: Compensar | N° de convenio: 2804724 | Proyecto Inversión: 7736-1

Organolépticas y temperaturas

Número del menú: CT1

N° de complementos para entrega	
TIPO A1	0
TIPO A2	0
TIPO B	90
TIPO C	60
TOTAL	150

Preparación		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución media			Temperatura distribución final		
		Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple
Fruta	Daño mecánico	-		-		-		-													
	Madurez	-		-		-		-													
	Bebida con leche	X		X		X		X													
	Proteico	-		-		-		-													
	Cereal o derivado	X		X		X		X													
	Otros	X		X		X		X													

Presentación final de plato (Cumple/No cumple)

Combinacion de colores	Combinacion de sabores
C	C

Componentes del menú - Desayuno

Preparación	Ingredientes	FC	TIPO A1 Peso muestra 1	TIPO A1 Peso muestra 2	TIPO A1 Peso muestra 3	TIPO A1 % Participaci	TIPO A2 Peso muestra 1	TIPO A2 Peso muestra 2	TIPO A2 Peso muestra 3	TIPO A2 % Participaci	TIPO B Peso muestra 1	TIPO B Peso muestra 2	TIPO B Peso muestra 3	TIPO B % Participaci	TIPO C Peso muestra 1	TIPO C Peso muestra 2	TIPO C Peso muestra 3	TIPO C % Participa
Leche Saborizada	Leche Saborizada	-																
Muffin con Sabor a Queso	Muffin con Sabor a Queso	-																
Gelatina de Pata	Gelatina de Pata,	-																

TIPO A1	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO A2	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO B	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO C	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO A1	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO A2	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO B	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO C	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO A1	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO A2	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO B	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

TIPO C	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Bebida con leche				
Proteico				
Cereal o derivado				
Frutas				
Otros				

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO GRAMAJES - DESAYUNOS SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GN-02 / Versión: 02	Página 2 de 2 / Fecha: 06/10/2021

Observaciones de gramajes

Durante el Recibo y entrega de los componentes de Contingencia, Interventoría se encontraba en reunión de comite de Alimentacion escolar por lo cual no se pudo hacer Verificación de Gramajes.

¿Se presenta intercambios de menú?		X	N° de Intercambio	/	Intercambio de menú: Intercambio de componente:		Motivo de intercambio:	/
¿Intercambio autorizado por la SED o Interventoría?	/		¿Cambio efectuado?	/	¿Aprobado?	/	Motivo del cambio	/

Observaciones: /

Responsable Asociado		Responsable Interventoría	
Nombre:	Laura Garcia Nuñez.	Nombre:	Jhonny Ocampo Betancur
Documento:	1064564525	Documento:	1053782037
Cargo:	Gestor II	Cargo:	Interventor de campo.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

FORMATO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO GRAMAJES - ALMUERZOS
SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Código:	Página:
P-GN-03	1 de 2
Versión: 03	Fecha: 06/10/2021

Id Acta de visita: 11126500002501 20712022053 1AC | Fecha de visita: 31052021 | Modalidad: URBANO

Identificacion del comedor y/o centro de producción

Nombre Comedor (Institución Educativa): General Santander | Sede Comedor (IE): 1
Nombre del Asociado: compensar | N° de convenio: 2 | Proyecto Inversión: 7736-1

Organolépticas y temperaturas

Número del menú: CT.1

N° de complementos para entrega	
TIPO A1	0
TIPO A2	0
TIPO B	135
TIPO C	145
TOTAL	280

Preparación		Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución media			Temperatura distribución final		
		Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple
Fruta	Daño mecánico	—		—		—		—													
	Madurez	—		—		—		—													
Proteico (Cárnico)		—		—		—		—													
Proteico (Leguminosa)		—		—		—		—													
Cereal		X		X		X		X													
Verdura		—		—		—		—													
RTP (Ave, Tubérculo, Plátano)		—		—		—		—													
Bebida / Agua		X		X		X		X													
Otros		X		X		X		X													

Presentación final de plato (Cumple/No cumple)

Combinacion de colores	Combinacion de sabores	T° linea de ensamble o baño maria SIAT	C/NC
C	C	NA	NA

Componentes del menú - Almuerzo

Preparación	Ingredientes	FC	TIPO A1 Peso muestra 1	TIPO A1 Peso muestra 2	TIPO A1 Peso muestra 3	TIPO A1 % Participaci	TIPO A2 Peso muestra 1	TIPO A2 Peso muestra 2	TIPO A2 Peso muestra 3	TIPO A2 % Particip	TIPO B Peso muestra 1	TIPO B Peso muestra 2	TIPO B Peso muestra 3	TIPO B % Partici	TIPO C Peso muestra 1	TIPO C Peso muestra 2	TIPO C Peso muestra 3	TIPO C % Partici
Yogo Yogo Fresa	Yogo Yogo Fresa	—									135	135	135	100	135	135	135	100
Galletas Ducales x 2	Galletas Ducales x 2	—									54	54	54	100	54	54	54	100
Mezcla de Frutos Secos.	mezcla de frutos secos	—									20	20	20	100	20	20	20	100

TIPO A1

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal				
RTP (Ave, Tubérculo, Plátano)				

TIPO A2

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal				
RTP (Ave, Tubérculo, Plátano)				

TIPO B

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal	54	54	100	C
RTP (Ave, Tubérculo, Plátano)				

TIPO C

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal	54	54	100	C
RTP				

TIPO A1

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal				
RTP (Ave, Tubérculo, Plátano)				

TIPO A2

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal				
RTP (Ave, Tubérculo, Plátano)				

TIPO B

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal	54	54	100	C
RTP (Ave, Tubérculo, Plátano)				

TIPO C

	Peso crudo	Peso esperado	%	C / NC
Proteico cárnico				
Proteico legumin				
Cereal	54	54	100	C
RTP				

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	FORMATO ACTA DE REUNIÓN Y/O COMITÉ SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-39	Página 1 de 2
		Versión: 01	Fecha: 01/08/2020

N° de Acta: 11126500002501 207120220531AC	Fecha Reunión: 31 05 2022	Lugar Reunión: Colegio General Santander	
Hora de Inicio: 09:30	Motivo de Reunión: comite de Alimentacion Escolar.		
Hora Finalización: 12:30			

Agenda de la reunión

1.	Quorum - Saludo.	4.	. Tienda escolar
2.	Lectura Acta Anterior y Compromisos	5.	. Novedades y otros.
3.	Verificación de Cantidades.	6.	

Desarrollo de la Agenda

1. Saludo y lectora del Acta anterior. del 29 de Abril

La rectora solicita que el Acta de comite escolar este Dividida en 3 partes comedor escolar, Refrigerios y (CO) tienda escolar.

Se aclara la importancia de los actores del comite, por lo que se sugiere el envio de email a las Instituciones informando las proximas reuniones, (Interventoria, Referente local).

2. compromisos anteriores, · se hace entrega del plan de Seguimiento a cada una de las Sedes de General Santander.

En cuanto a los carnets de la Poblacion Escolar para los Refrigerios y los que tienen consumo en el comedor. se informa que por el momento no es posible realizar esta gestión.

En la sede A Se tiene A_1 0. A_2 : 0 B 90 y C : 60. Institución observa que se requiere Disminuir así A_1 : 0, A_2 : 0, B 50 y C 50.

En cuanto al Almuerzo se tiene A_1 0 A_2 0 B 135 y C 145. se Requiere Disminuir así: A_1 : 0 A_2 0 B 100 y C 100

Refrigerios Industrializados en Sede C. (la sede) requiere Aumentar cantidades en la mañana y la tarde. al igual que la Sede B.

La Disminición de la sede A en comida caliente Desayuno y Almuerzo, sera para realizar aumento en los Refrigerios Industrializados. a 773 para la JT.

Se Realizara la Gestión de Solicitude de Refrigerios para el Grupo de Bandas, y se hara seguimiento al proyecto Aprobar para Determinar si hay asistencia y en el proximo comite se analizara si requieren Refrigerio y cuantos.

Rectora Informa que se realizara por parte del colegio Sencibilizacion a la comunidad, debido a que esta semana estaran en contingencia temporal se informa con circular a los padres ya que se gestionara las disminuciones / Aumentos de las sedes a partir del 13 de junio.

Tienda Escolar. se realiza Invitación y Participacion del personal se les da a conocer la Documentacion referente a la tienda.

- Proxima Reunión Martes 26 de Julio. } Comites
- Septiembre 20 de Septiembre. } Escolares.
- Noviembre 1 de Noviembre.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

BOGOTÁ Secretaría de Educación · Consorcio CS PAE 2021	**FORMATO ACTA DE REUNIÓN Y/O COMITÉ** **SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES** PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-39	Página 1 de 2
		Versión: 01	Fecha: 01/08/2020

N° de Acta:		Fecha Reunión: 31 05 2022	Lugar Reunión: Colegio General Santander
Hora de Inicio: 09:30		Motivo de Reunión: Comite de Alimentación Escolar.	
Hora Finalización: 12:00			

Agenda de la reunión

1.		4.	
2.		5.	
3.		6.	

Desarrollo de la Agenda

- Compensar Solicita que el perro del colegio este cumarrado Durante dos tiempos del Desayuno y Almuerzo, evitando que ingrese al area social.
- Se le Informa a la Rectora los arreglos locativos que se requieren en el area social: Ajuste de toma corriente, puerta de Ingreso de la calle al area Social, Drival en el techo que esta Roto y dentro del comedor cumbio de la puerta de area social a dos areas de compensar y Oxidación en la puerta de Ingreso de proveedores, cumbio de Banda Antiroedores.
- Se le Informa a la Rectora de Novedad presentada por Roedor en las areas de compensar por lo cual se tuvo que realizar Bajo de M.P de los alimentos preparados para hoy 31 de Mayo. De igual Forma se inicia con Contingencia temporal en la sede A JM y JT por la presencia del Roedor.
- Interventoria Informa que en cuanto a cantidad de menaje, Baja de elementos, lavado de tanques limpieza de trampa de grasa, No hay Novedad.
- Se Requiere de Actualización del control de Roedores cuantificando la erradicación de esta plaga.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Desarrollo de la Agenda

Compromisos de la reunión

N°	Actividad	Responsable	Fecha cumplimiento	Observación
1	Realizar Solicitud de Ajustes de Cantidades en sede A, B y C para Refrigerios y comida caliente.	colegio	Inmediato	NA
2.	Realizar Solicitud de cantidades para los Estudiantes de la Banda escolar que requieren refrigerios	colegio	Inmediato	NA
3.	Se realizara Sensibilización a los padres de familia por medio de circular sobre la claridad de los Beneficios Refrigerios o comida caliente, cantidades y otros	colegio	Junio	NA
4	Realizar actualización del control de Plagas Roedores, y hacer los Ajustes de cambios o mejoras como Instalación de Bandas antiroedores	colegio	Junio.	NA

Asistentes Reunión

N°	Nombres y Apellidos	Cargo	Núm. Teléfono	Firma
1	Jhonny David Ocampo Betancur	Interventor	3006586118	
2	Sandra Martinez Gonzalez.	Promotora Bienestar Estudiantil	3212	
3	Janeth Gómez Salazar	Orientadora	3214529442	
4	Sonia Isabel Rivera Gómez	Rectora	3103085907	
5	Dany Fernando Boada S.	Docente sede C	3195237047.	
6	Yenibeth Martinez	Dinamizadora	3157269910	
7	Diana Paola Ramirez	Nutricionista	3103102393	
8	Laura Garcia Herrera.	Gestor II	3194658432	
9	Carmenza Perez Velasco	Docente Sede B	3103114054	
10	Yayra Angelica Rodriguez Teres	Promotora	3232235254	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

BOGOTÁ Secretaría de Educación — Convenio CS PAE 2021	FORMATO BAJAS DE MATERIA PRIMA/COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-28	Página 1 de 1
		Versión: 01	Fecha: 01/08/2020

Fecha de Visita: 31/05/2022 | Modalidad: SIDAE-U X | SIDAE-S / | SIDAE Mov. / | SIAT /

Información de la Institución Educativa

Nombre Institución Educativa: General Santander | Sede educativa: 1
Asociado: Compensar | N° Convenio: 2804724 | Proyecto inversión: 7736-1

Datos de la baja de materia prima y/o complementos alimentarios

Tipo de baja: Materia Prima: X Complemento Alimentario: X

Motivo de la baja: El Asociado compensor, realiza reporte evidenciando un Roedor al interior de las areas de produccion. afectando directamente los alimentos que se tenian programados para la Distribucion.

Baja de complementos alimentarios

Tiempo de Servicio:	Desayuno X	Almuerzo X	N° del menú: 20	Intercambio: —				
Temperatura del alimentos de baja:			NA	Cantidades a dar de baja:	TIPO A1 —	TIPO A2 —	TIPO B —	TIPO C —	TOTAL —
Componentes del menú que se da de baja:									

Baja de materia prima o alimentos en proceso

Materia Prima	Proveedor de Materia Prima	Lote Producto	Fecha Vencimiento	Unidad de Medida	Cantidades	Temperatura
Queso Doble Crema	Lacteos los Angeles	140	04/06/22	Kg	3	
manzanas	Fruverline	NA	NA	UN	165	
Bebida Achocolatada	Colambina 19578932081212808		03/2024	Kg	1,6	
Leche de Vaca	lacteos el Recreo	127	14/08/2022	L	27.	
Pan Blandito (60g)	Topotoropo	6301	07/06/2022	UN	90	
Pan Blandito (70g)	Topotoropo	6301	07/06/2022	UN	80.	
Huevo Liquido	Al Campo	2431705	04/06/2022	Kg	10	
Carne de Res	Cedisinu	20220525	06/06/2022	Kg	70	
Arveja	Calypso	21109422	09/01/2024	Kg	2.	
Pulpa de Tomate	Alimentos SAS	04/2022	04/12/2022	Kg	17	
Azucar	Incauca	30/04/22	30/04/24	Kg	3,6	
Panela	tropipanela	8745	04/04/23	Kg	2,5	
Lechuga	Fruvext	NA	NA	Kg	13.	

Gestión de Interventoría ante la baja:

Se realiza Acompañamiento y Supervición de la Baja de materia prima.

Observaciones y/o comentarios:

la Bebida Achocolatada y el jugo de tomate, son preparaciones que al llegar la Interventoria ya estaban preparados. al igual se dieron de Baja y se Anotaron las cantidades que usaron en la lista.

Responsable Institución Educativa	Responsable Asociado	Responsable Interventoria
x		
Nombre: Sonia Riveros	Nombre: Laura Garcia Ruiz.	Nombre: Jhonny David Campos B.
Documento: 52273372	Documento: 1069758425	Documento: 1053780071
Cargo: Rectora	Cargo: Coll a H	Cargo: Interventor de Campo.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	FORMATO REPORTE DE NOVEDADES SERVICIOS INTEGRALES DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)	Código: F-GC-31 Versión: 01	Página 1 de 1 Fecha 01/08/2020

Fecha visita 31052022 Hora Inicio: 06:00 Hora finalización: 14:00

Información del Asociado e Institución Educativa

Asociado: Compensar Convenio: 2604324 Proyecto Inv: 7736-1 Modalidad: SIDAE Desayunos: X SIDAE Almuerzos: X SIAT: ✓

Institución Educativa General Santander Sede Educativa: 1 Localidad: Engativa

Tipo de Novedad

Novedades Administrativas	Calidad e Inocuidad	Novedades Técnicas	Aplica solo para SIAT / SIDAE Rural
Cancelación Extemporánea	Algún tipo de contaminación	Alto descomide	Bajas de Alimentos (Formato de bajas) X
Censo	Cloro fuera de parámetros	Ciclo de menús (Publicación entrega)	Entrega de componente adicional (Formato de traslados y entrega de componente adicional)
Faltante de complementos y/o componentes	Microbiología	Equipos	Traslados de alimentos (Formato de traslados)
Inventarios y necesidades de equipos	Presencia de plagas y/o vectores X	Infraestructura	Preparación no aceptada (Formato de Preparación no Aceptada)
Redistribución Interna	Suspensión y/o corte de servicios públicos	No entrega de menú especial	Exceso de complementos y/o componentes
	Turbiedad de agua	Posible Síntomas Gastrointestinales	Redistribución Externa
	Otros:	PQRs	Carros Isotérmicos SIAT
		Visita ente de vigilancias y/o control	
		Otros:	

Descripción de la novedad

1. El Asociado Compensar realiza reporte sobre Ingreso de un Roedor dentro de Sus instalaciones, por lo cual Sercalizó Baja de Alimentos que iban a ser entregados el día de hoy, Interventoría evidencia manzanas con mordida de roedor al igual que Pan Blandito, Se acompaño y Supervisó el proceso de Baja de Manera prioritaria, compensar Adiciono Jabon y Huevo Liquido. y Marcación de las Bolsas de Baja para evitar algun riesgo con poblacion Humana.

2. En cuanto al roedor, Se desconoce si es uno o varios, la empresa Fumidorado realiza presencia en el comedor y en la Busqueda del animal no lo encontraron, por lo cual Se reprogramará otra Visita, se Da aviso a la Rectora de esta situación, incluyendo el inicio de entrega de contingencia, y Se Solicita un plan de Gestión para erradicar al roedor(es), incluyendo el Ajuste de puertas y Bandas antiroedores, las cuales tienen alta Oxidación y espacios.

Comentarios del Asociado

Comentarios de la Institución Educativa

Responsable Asociado	Responsable Institución Educativa	Responsable Interventoría
Nombre: Laura Garcia Ayala	Nombre: Sonia Rivera	Nombre: [illegible]
Documento: 1018457...	Documento: 52775512	Documento: 1098730...
Cargo: Gestor II	Cargo: Rectora	Cargo: Profesional Compras.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner