FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Campestre	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	Vda San José	Fecha Visita:	26-10-22	Hora inicio:	8:00
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	164	No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Lucy Ortiz	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	Seguimiento	Visita verificación de ETA		Visita 5 POR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100%	PORCENTAJE %	72%	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA ANTERIORMENTE PUBLICADA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	2
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones	X		4		
De 501 a 750 raciones			5		
De 751 a 1000 raciones			6		
De 1001 a 1500 raciones			7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) (NO CUMPLE) (NA (NO APLICA) NO DEL COLEGIO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depòsito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminaciòn se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	no Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Practicas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10			PORCENTAJE % 9%
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o criterio de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no Cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5			PORCENTAJE % 4%
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	7		PORCENTAJE %	7%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	3%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		PORCENTAJE %	7%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no cumple
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	17 V.			PORCENTAJE % 97.
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demas menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		

59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2%	TOTAL EQUIPOS		PORCENTAJE % 0%

ITEM		X. SALUD OCUPACIONAL ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Descripción de acción o correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigen es de recarga	0	Sin Recarga
63	PS RI ED	Existe boliquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normalividad vigente	0	Sin Boliquin
PUNTAJE ESPERADO	2%	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		PORCENTAJE % 0%

ITEM		XI. GESTIÓN SOCIAL ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Descripción de acción o corrección o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE.	7	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	7	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar	7	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	3%	TOTAL GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE % 3%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CASTILLA 2021 SI CUMPLE ___ NO CUMPLE ___

Atendido por:	Angy Ortiz Calderón	Cargo:	manipuladora A.
Realizada por:	Yulieth Guarín	Cargo:	interventora

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Campestre.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	Vda San José	Fecha Visita:	27-10-22	Hora inicio:	8:00
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	1610	No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Luci Ortiz	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	Seguimiento	Visita verificación de ETA		Visita EPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100 %	PORCENTAJE %	72%

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones					
De 76 a 150 raciones					
De 151 a 300 raciones					
De 301 a 500 raciones	X	Resolución 18452 del 2 de octubre de 2015	1	No. de manipuladoras encontradas	2
De 501 a 750 raciones			2		
De 751 a 1000 raciones			3		
De 1001 a 1500 raciones			4		
			5		
			6		
			7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: NS (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o action de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	no cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10			PORCENTAJE % 91.
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Incluya la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5			PORCENTAJE % 47.
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	7		PORCENTAJE %	7

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	3

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		PORCENTAJE %	7

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no Cumple
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11			PORCENTAJE % 91.
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		

59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL EQUIPOS		PORCENTAJE % 0%

ITEM		X. SALUD OCUPACIONAL ESPECIFICA EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción o correctivo o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	Sin Recargar
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normalividad vigente	0	Sin Botiquin
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		PORCENTAJE % 0%

ITEM		XI. GESTION SOCIAL ESPECIFICA EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción o correctivo o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL GESTION SOCIAL		PORCENTAJE % 3%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CARTILLA 2021 SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____

Atendido por:	Luxy Ortiz Calderon	Cargo:	manipuladora A.
Realizada por:	Yuleth Guarin.	Cargo:	interventora

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I)

Institución educativa	Campestre.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	vda San jose	Fecha Visita:	31-10-22	Hora inicio:	8:00
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	81	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	1640	No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	lucy ortiz	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	Seguimiento	Visita verificación de ETA		Visita SIPOR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100 %	PORCENTAJE %	72%

CONCEPTO FINAL

SI PARA VISITA AUTOCONTROL CUIDADO		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	
TOTAL DE RACIONES/DIA			
De 1 a 75 raciones			
De 76 a 150 raciones			
De 151 a 300 raciones			
De 301 a 500 raciones X		Resolución 0432 del 2 de octubre de 2013	No de Manipuladores asociados 2
De 501 a 750 raciones			
De 751 a 1000 raciones			
De 1001 a 1500 raciones			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SI CUMPLE, NO CUMPLE, NA (NO APLICA), NO HAY OBSERVACIÓN

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o aviso de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ruptura de teja
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sin Sifon
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10%			PORCENTAJE % 8%
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	Sin Refrigerador
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5%			PORCENTAJE % 4%
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	9%		PORCENTAJE %	9%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados segun aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3%		PORCENTAJE %	3%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7%		PORCENTAJE %	7%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	Sin Congelador
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		

59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	Sin equipos de almacenamiento
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin equipos de almacenamiento
PUNTAJE ESPERADO	2%	TOTAL EQUIPOS		PORCENTAJE % 0%

ÍTEM		X. SALUD OCUPACIONAL ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción o correctivo o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	Sin Recargar
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	0	Sin Botiquín
PUNTAJE ESPERADO	2%	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		PORCENTAJE % 0%

ÍTEM		XI. GESTIÓN SOCIAL ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción o correctivo o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	3%	TOTAL GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE % 3%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CARTILLA 2021 SI CUMPLE ___ NO CUMPLE ___

Atendido por:	Yuri Ortiz Calderón	Cargo	manipuladora A.
Realizada por:	Yulieth Guarín.	Cargo	Interventora

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R I)

Institución educativa	BRISAS DE GUAYURIBA	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	05/10/2022	Hora inicio:	08:00 AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	29	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	100 %		PORCENTAJE %		

CONCEPTO FINAL					
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones			4		
De 501 a 750 raciones			5		
De 751 a 1000 raciones			6		
De 1001 a 1500 raciones			7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N/A	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17.	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar		
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N/A	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	BRISAS DE GUAYURIBA	**ETC :**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:		**Fecha Visita:** 26/10/2022		**Hora inicio:**	11:00AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	**No Contrato / Convenio**	401/2022	**Hora de terminación:**	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
No titulares de derecho atendidos	29	**No de visita**	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100%	PUNTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SI (CUMPLE), NO (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	\	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	(	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	\	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	(	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N/A	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar		
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N/A	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos · Mineducación · PAE · ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	ALTO ACAIITAS	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 27/10/2022		Hora inicio:	9:00AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	2	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	100%		PORCENTAJE %		

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA — CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	No. de Manipuladoras encontradas
De 1 a 75 raciones	1	
De 76 a 150 raciones	2	
De 151 a 300 raciones	3	
De 301 a 500 raciones	4	
De 501 a 750 raciones	5	
De 751 a 1000 raciones	6	
De 1001 a 1500 raciones	7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación dé productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				**PORCENTAJE %**
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				**PORCENTAJE %**
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y facil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.		
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	LAS BLANCAS.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	25/10/2022	Hora inicio:	11:00AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	40	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	100%.		PORCENTAJE %		

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
		CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SC(SIMPLE), S (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimentò con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura, y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	0	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	LOMAS DE SAN JUAN	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 24/10/2022		Hora inicio:	08: AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	21	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100 %	PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA
CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SÍ APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIAN GARCIA	Cargo:	AUX. INVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	LOMAS DE SAN PABLO	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 20/10/2022		Hora inicio:	10:00 AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	7	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	100 %		PORCENTAJE %		

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA — CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: S(CUMPLE), N (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	(	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	O	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plàsticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	6	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	LOMAS DE PARRELO	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	19/10/2022	Hora inicio:	08:00AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	11	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100%	PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA

TOTAL DE MANIPULADORAS — CONCEPTO EMITIDO

De 1 a 75 raciones	Resolución 15432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SC(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	RS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	0	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I)

Institución educativa	los Anos	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	18/10/2022	Hora inicio:	10:00 AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	5	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100%.	PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA

CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolucion 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	0	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	SAN CRISTOBAL	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 05/10/2022		Hora inicio:	09:00Am
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	10	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	100%		PORCENTAJE %		

CONCEPTO FINAL					
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones			4		
De 501 a 750 raciones			5		
De 751 a 1000 raciones			6		
De 1001 a 1500 raciones			7		

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Reśolución 5109/2005	0	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias quimicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TÉRMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR.
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	PORTACHUELOS	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	06/10/2022	Hora inicio:	09:00 AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	8	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100%	PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACION: SI (CUMPLE), N (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES-FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección ne esarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		**PORCENTAJE %**
PUNTAJE ESPERADO				
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		**PORCENTAJE %**
PUNTAJE ESPERADO				
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | Mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	SARDINATA	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	04/10/2022	Hora inicio:	11:00AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	25	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	100%	PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

IA. TRA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS								
De 1 a 75 raciones	Resolucion 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas					
De 76 a 150 raciones		2						
De 151 a 300 raciones		3						
De 301 a 500 raciones		4						
De 501 a 750 raciones		5						
De 751 a 1000 raciones		6						
De 1001 a 1500 raciones		7						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento cón las manos.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registrbs de las actividades.		
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera.que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

La educación es de todos | mineducación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	VENECIA	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 03/10/2022		Hora inicio:	10:00AM
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	94	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JOSE PARRADO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica	SEGUIMIENTO	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	100%		PORCENTAJE %		

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA — CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS	
De 1 a 75 raciones	
De 76 a 150 raciones	
De 151 a 300 raciones	
De 301 a 500 raciones	
De 501 a 750 raciones	
De 751 a 1000 raciones	
De 1001 a 1500 raciones	

Resolucion 16432 del 2 de octubre de 2015

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

No. de Manipuladoras encontradas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Racion Industrializada - ED: Enfoque diferencial

ITEM		I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIA°		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO				
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO				
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias quimicas autorizadas para este efecto.	0	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.		
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.		
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	6	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19 PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE CASTILLA 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		JOSE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

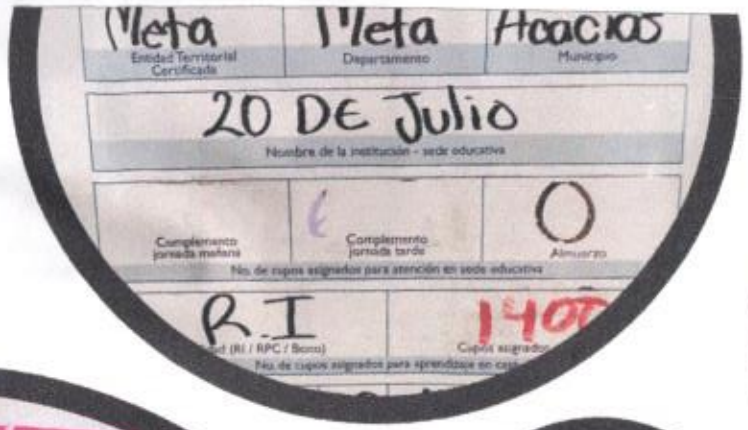
CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 438/2022

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 7
REGISTRO FOTOGRÁFICO

PAE EN CASA
Acacías
Camino de oportunidad.











INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

1 A 31 DE OCTUBRE

CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022



CD

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

1 A 31 DE OCTUBRE CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

















INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022











INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022



INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO – SEDE LILIA CASTRO
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

















INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO –
SEDE LILIA CASTRO
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022















INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022









INSTITUCION EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022







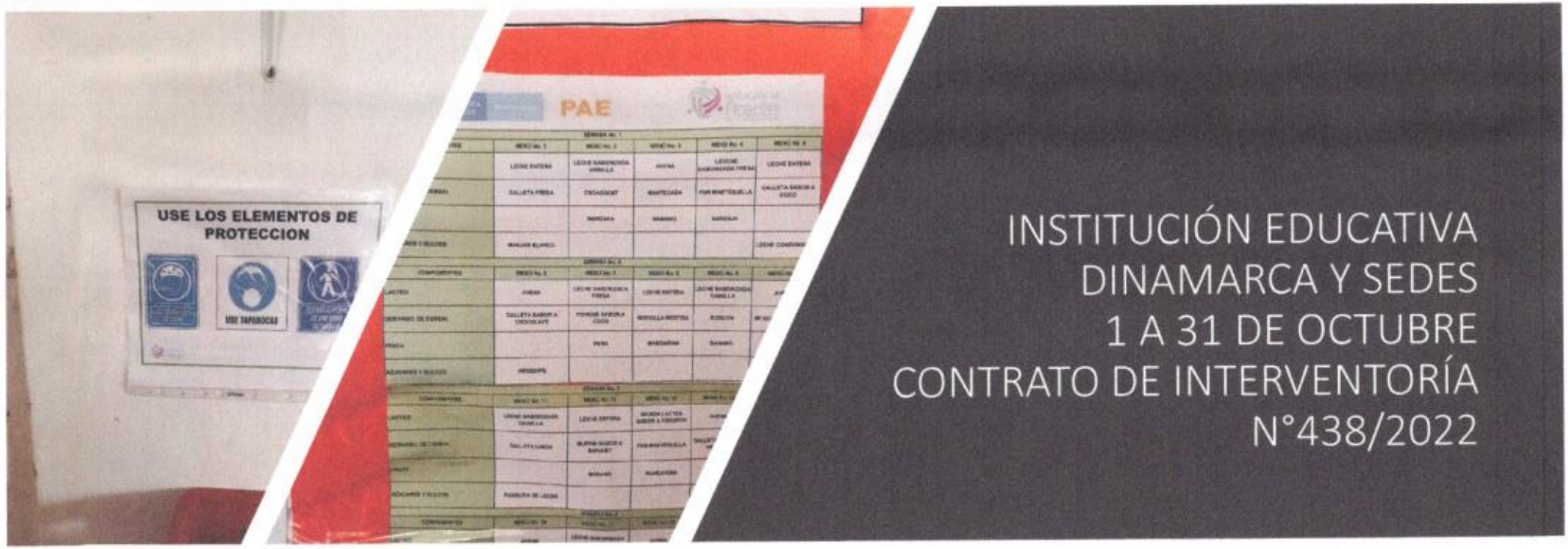







INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022





INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES 1 A 31 DE OCTUBRE CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022



INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES
1 A 31 DE OCTUBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022









CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 438/2022

ANEXO N° 8
CORRESPONDENCIA

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Solicitud información para aplicativo GESPROY

Blanca Rincon <vitalimentospaeacacias@gmail.com> 24 de octubre de 2022, 12:17
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Buenos dias doctora Adriana

De la manera mas atenta me dirijo a usted con el fin de informarle que a la fecha no es posible enviar dicho informe teniendo en cuenta que el mes de octubre tuvo la semana de receso y que los rectores no contaban con disponibilidad para la revisión y firma de las planillas; por lo tanto no ha sido posible tener la totalidad de certificaciones firmadas; en este momento se adelanta la gestión con cada uno de ellos y esperamos que en el transcurso de la semana ya se haya hecho entrega del mencionado informe.

Cordialmente,

Diego Morato
Representante Legal
Vitalimentos s.a.s
[Texto citado oculto]

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Invitación actualizada: Nueva fecha de la Mesa Pública del Programa de Alimentaci... mar 25 oct 2022 9am - 10am (COT) (adriana.interventora@gmail.com)

educacion@acacias.gov.co <educacion@acacias.gov.co> 18 de octubre de 2022, 08:04
Responder a: educacion@acacias.gov.co
Para: adriana.interventora@gmail.com, Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Secretaría Privada Alcaldía de Acacías <sprivada@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, asconpe@hotmail.com, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa Teresita Acacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, INSTITUCION EDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, Blanca Rincon <vitalimentospaeacacias@gmail.com>, Personería Alcaldía de Acacías <personeria@acacias.gov.co>

Se actualizó este evento
Modificación: título, horario, descripción

Únete con Google Meet

Vínculo de la reunión

meet.google.com/swm-uyiy-zxd

Unirse por teléfono

(CO) +57 601 8956486
PIN: 648316067

Más números de teléfono

Descripción CON CAMBIOS

Cordial saludo,

Deconformidad con la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 "Porla cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándaresy las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", seconvoca a la Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar.

1 AlcaldeMunicipal o Delegado - Licenciado Eduardo Cortes Trujillo

2 Interventoradel PAE - Adriana Vera

3 SecretariaSocial de Educación, cultura y deportes - Magda Milena Pinzón

4 Representantedel Operador PAE y/o delegados - Diego Morato

5 Rectoresde las Instituciones Educativas
atendidas por el Municipio:

a) Veinte de Julio

b) Brisasdel Guayuriba

c) SantaTeresita

d) San José

e) Dinamarca

6 Presidentedel Comité de Alimentación Escolar - I.E San José

7 PersoneroEstudiantil - I.E Veinte de Julio

8 Veedores

9 PersoneríaMunicipal

10 Directoresde Núcleo: Lic. Orlando Romero y Lic. Astolfo Contreras

Teniendo en cuenta que al llamar a confirmación de asistencia a la Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar - PAE para la vigencia 2022, convocada para el día 18 de Octubre de 2022, varios integrantes manifestaron no poder asistir personalmente; por tal motivo, se aplaza para el próximo martes con el fin de contar con la asistencia de todos, quedando programada así:

Fecha: Martes 25 de octubre de 2022

Hora: 9:00 am

Lugar: Sala de juntas despacho alcalde

Solicitamos el apoyo de los rectores en convocar al personero ypresidente del CAE, convocados a la mesa.

ORDEN DEL DÍA

Invitación de Calendario de Google

Te enviamos este correo electrónico porque te suscribiste a las notificaciones del calendario. Para dejar de recibir estos mensajes, ve a la configuración del Calendario, selecciona este calendario y cambia "Otras notificaciones".

Si reenvías esta invitación, los destinatarios podrán enviar una respuesta al organizador, ser agregados a la lista de invitados, invitar a otras personas independientemente del estado de su propia invitación o modificar tu confirmación de asistencia. Más información

invite.ics
7K

Gmail **Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>**

Solicitud información para aplicativo GESPROY

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 24 de octubre de 2022, 23:09
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo,

Remito respuesta dada por el operador con relación a la información de avance de ejecución del contrato de suministro N° 401 -2022 al aplicativo GESPROY, esta interventoría estará atenta a realizar el informe cuando se cuente con la información de cantidades entregadas en el periodo de SEPTIEMBRE

Con el acostumbrado respeto.

ADRIANA MARIA VERA M
INTERVENTORA CS 401-2022

El lun, 24 oct 2022 a la(s) 12:17, Blanca Rincon (vitalimentospaeacacias@gmail.com) escribió:

> Buenos dias doctora Adriana
>
> De la manera mas atenta me dirijo a usted con el fin de informarle que a la fecha no es posible enviar dicho informe teniendo en cuenta que el mes de octubre tuvo la semana de receso y que los rectores no contaban con disponibilidad para la revisión y firma de las planillas; por lo tanto no ha sido posible tener la totalidad de certificaciones firmadas; en este momento se adelanta la gestión con cada uno de ellos y esperamos que en el transcurso de la semana ya se haya hecho entrega del mencionado informe.
>
> Cordialmente,
>
> Diego Morato
> Representante Legal
> Vitalimentos s.a.s
>
> El lun, 24 oct 2022 a las 9:17, Adriana M Vera (<adriana.interventora@gmail.com>) escribió:
>
> > Cordial saludo,
> >
> > De manera respetuosa solicito informe de avance correspondiente al mes de Septiembre en aras de dar cumplimiento por parte del municipio al reporte oportuno de la información de avance de ejecución del contrato de suministro N° 401 -2022 al aplicativo GESPROY.
> >
> > Con el acostumbrado respeto.
> >
> > ADRIANA MARIA VERA M
> > INTERVENTORA CS 401-2022

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Solicitud información para aplicativo GESPROY

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 24 de octubre de 2022, 09:21
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

[Texto citado oculto]

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Solicitud información para aplicativo GESPROY

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 24 de octubre de 2022, 09:17
Para: Blanca Rincon <Vitalimentospaeacacias@gmail.com>

Cordial saludo,

De manera respetuosa solicito informe de avance correspondiente al mes de Septiembre en aras de dar cumplimiento por parte del municipio al reporte oportuno de la información de avance de ejecución del contrato de suministro N° 401 -2022 al aplicativo GESPROY.

Con el acostumbrado respeto.

ADRIANA MARIA VERA M
INTERVENTORA CS 401-2022

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

Acacías, 18 de octubre de 2022

**LA SUSCRITA INTERVENTORA
DEL CONTRATO DE SUMINISTRO
401/2022**

CERTIFICA:

Que realizada la verificación de la hoja de vida presentada por el contratista se aprueba la vinculación de la señora **LINA MARCELA BERMUDEZ** identificada con cédula No. 1.123.513.935, quien reemplaza a la operaria **ZANDY PAOLA CASTRO** quien se encuentra en incapacidad médica y hace parte del equipo de trabajo del operador **VITALIMENTOS S.A.S** en el contrato de suministro No. 401/2022 cuyo objeto es **"IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACIAS – META EN LA VIGENCIA 2022".**

La mencionada manipuladora cumple con los requisitos exigidos en el proceso contractual para desempeñar las funciones de operaria del **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2022.**

CARGO	NOMBRE Y APELLIDO	CUMPLE CON LOS REQUISITOS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS
OPERARIA	**LINA MARCELA BERMUDEZ**	**Cumple**

Con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora Contrato N° 401/2022

TELEFONO: 310 217 9384, E-MAIL: adriana.interventora@gmail.com

VITALIMENTOS S.A.S
NIT 901.080.502-6

Villavicencio, 18 de octubre de 2022

Doctora
ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventoria PAE Acacias
Acacias - Meta

REF: Cambios en el Personal Manipulador de Alimentos del contrato de Suministro No. 401 de 2022.

Cordial Saludo,

Por medio de la presente, nos permitimos informar y solicitar aprobación para el el ingreso de personal para cubrir incapacidad.

La señora **ZANDY PAOLA CASTRO BERNAL**, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.433.863, presentó incapacidad médica por 30 días a partir del 11 de octubre al 9 de noviembre de los corrientes, lo cual le impide empezar nuevamente contrato el día de hoy 18 de octubre, por este motivo se solicita autorización para contratar por el tiempo de la incapacidad a partir del 19 de octubre a la señora **LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.123.513.935, quien cumple con todos los requisitos del cargo y de quien se adjunta toda la documentación respectiva.

Se adjunta a la presente, copia de la incapacidad presentada por la señora Zandy Paola Castro Bernal.

Sin otro particular y en espera de una pronta y positiva respuesta.

Atentamente,

DIEGO FERNANDO MORATO GUTIERREZ
R.L. VITALIMENTOS S.A.S.

Calle 21 N. 36-38 Barrio San Benito Villavicencio - Meta, Celular: 3173700186
thvitalimentos@gmail.com

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO
HOJA DE VIDA
Persona Natural
(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
BERMUDEZ	LEIVA	LINA MARCELA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	SEXO	NACIONALIDAD	PAIS
CC X CE ___ PAS ___ No. 1123513935	F ___ M ___	COL X EXTRANJERO ___	

LIBRETA MILITAR

PRIMERA CLASE _____ SEGUNDA CLASE _____ NUMERO _____ O.M _____

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO	DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA
FECHA PAIS DIA 11 MES 02 AÑO 1997	MZ A CASA 27 BRISAS DE SANTA ROSA
DPTO META	PAIS COLOMBIA DPTO META
MUNICIPIO VILLAVICENCIO	MUNICIPIO SAN MARTIN
	TELEFONO 0 EMAIL

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. a 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. a 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA

EDUCACIÓN BÁSICA											TITULO OBTENIDO: BACHILLER TECNICO
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	11	MES 11 AÑO 2014

EDUCACIÓN SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO. EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA), TL (TECNOLOGÍA), TE (TECNOLOGÍA ESPECIALIZADA), UN (UNIVERSITARIA),

ES (ESPECIALIZACIÓN), MG (MAESTRÍA O MAGISTER), DOC (DOCTORADO O PHD).&

RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ESTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO SI	GRADUADO NO	NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO	TERMINACIÓN MES	TERMINACIÓN AÑO	No. DE TARJETA

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR(R), BIEN(B) O MUY BIEN (MB)

IDIOMA	LO HABLA			LO LEE			LO ESCRIBE		
	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

LSL

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD UNIÓN TEMPORAL MANA	PÚBLICA	PRIVADA X	PAIS COLOMBIA
DEPARTAMENTO META	MUNICIPIO VILLAVICENCIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD utmanath@gmail.com	
TELEFONOS 3224165796	FECHA DE INGRESO DIA 26 MES 09 AÑO 2022	FECHA DE RETIRO DIA 07 MES 10 AÑO 2022	
CARGO O CONTRATO ACTUAL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	DEPENDENCIA OPERATIVA	DIRECCIÓN Cra 1 Cll 18, Mz A Lt 14 Bodega 10, Anillo Vial	

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD UNION TEMPORAL MANA	PÚBLICA	PRIVADA X	PAIS COLOMBIA
DEPARTAMENTO META	MUNICIPIO VILLAVICENCIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD utmanath@gmail.com	
TELEFONOS 3224165796	FECHA DE INGRESO DIA 09 MES 03 AÑO 2022	FECHA DE RETIRO DIA 08 MES 04 AÑO 2022	
CARGO O CONTRATO ACTUAL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	DEPENDENCIA OPERATIVA	DIRECCIÓN Cra 1 Cll 18 Mz A Lt 14 Bodega 10, Anillo Vial	

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD VITALIMENTOS S.A.S	PÚBLICA	PRIVADA X	PAIS COLOMBIA
DEPARTAMENTO META	MUNICIPIO VILLAVICENCIO	CORREO ELECTRONICO ENTIDAD thvitalimentos@gmail.com	
TELEFONOS 3173700186	FECHA DE INGRESO DIA 17 MES 07 AÑO 2020	FECHA DE RETIRO DIA 18 MES 12 AÑO 2020	
CARGO O CONTRATO ACTUAL MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS	DEPENDENCIA OPERATIVA	DIRECCION CALLE 21 # 36-38	

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

5 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLOGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD UNIÓN TEMPORAL PAN DE VIDA	PUBLICA	PRIVADA X	PAIS COLOMBIA
DEPARTAMENTO META	MUNICIPIO VILLAVICENCIO		CORREO ELECTRONICO ENTIDAD
TELEFONOS	FECHA DE INGRESO DIA 05 MES 04 AÑO 2020		FECHA DE RETIRO DIA 17 MES 04 AÑO 2020
CARGO O CONTRATO ACTUAL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	DEPENDENCIA		DIRECCION

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD UNION TEMPORAL PAN DE VIDA	PÚBLICA	PRIVADA X	PAIS COLOMBIA
DEPARTAMENTO META	MUNICIPIO VILLAVICENCIO		CORREO ELECTRONICO ENTIDAD
TELEFONOS	FECHA DE INGRESO DIA 03 MES 02 AÑO 2020		FECHA DE RETIRO DIA 13 MES 03 AÑO 2020
CARGO O CONTRATO ACTUAL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	DEPENDENCIA		DIRECCION

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA.

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES

OCUPACIÓN	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
PRIVADA	9	7
TOTAL TIEMPO EXPERIENCIA	0	7

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ____NO X ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACION PÚBLICA.

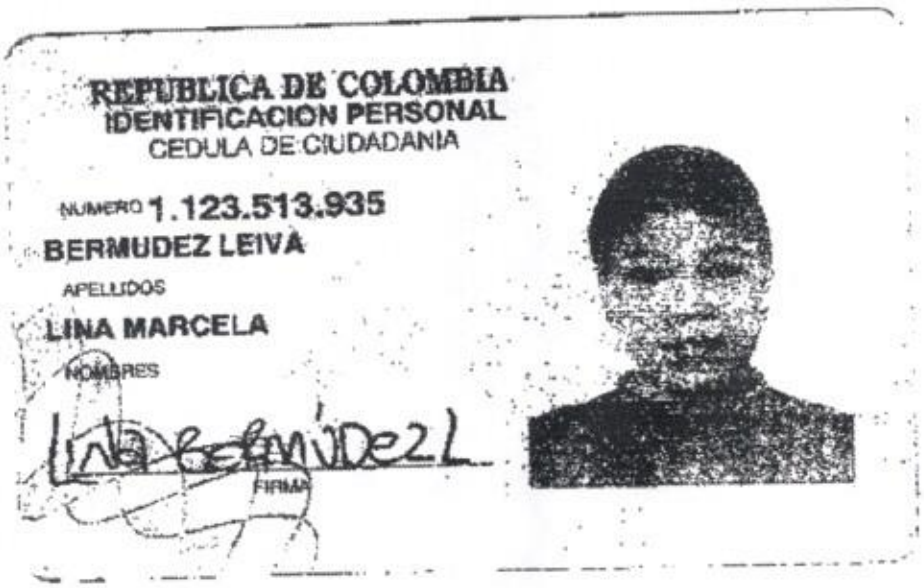
PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO UNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES. (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95)

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.123.513.935

BERMUDEZ LEIVA

APELLIDOS

LINA MARCELA

NOMBRES

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 11-FEB-1997
VILLAVICENCIO
(META)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO

13-ABR-2015 CASTILLA LA NUEVA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

P-6201000-00712086-F-1123513935-20150002 0044386790A 1 42846247

Codigo Dane: 250006000165

Institución Educativa San Isidro de Chihimene

Acacías - Meta

Acta de Individual de Grado

En el Municipio de Acacías (Meta), a los Veintiocho (28) días del mes de Noviembre del año 2.014 se reunieron, con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes que aprobaron satisfactoriamente el grado (11) de Educacion Media Técnica, los suscritos Rector, director de grado y comisión de Evaluación de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN ISIDRO DE CHICHIMENE Institución autorizada por la Secretaria de Educación Departamental del Meta, mediante resolución N°5806 del 12 de Noviembre de 2.013 para otorgar el TÍTULO DE BACHILLER EN LA MODALIDAD TÉCNICA.

Comprobada la situación Legal y Académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Técnica, se procedió a otorgar el TÍTULO DE BACHILLER TÉCNICO ESPECIALIDAD EN MANEJO AMBIENTAL a los graduandos cuyos nombres, apellidos y número de identificación se relacionan a continuación:

Lina Marcela Bermudez Leiva

Identificado (a) con T.I No. 970211-04454 expedida en Villavicencio

Es fiel copia tomada del Acta Original General Unica No ( ) de fecha 28 de Noviembre del año 2.014 que consta de 22 estudiantes que comienzan con los nombres y apellidos de DANIEL FELIPE ACOSTA ARBELAEZ y se cierra con los nombres y apellidos de DANIA FERNANDA VELÁSQUEZ BERRIO.

Firmado por Lic **DAVID PALOMÁ GÓMEZ (RECTOR) Y NELCY DE JESÚS GUEVARA HERNÁNDEZ (SECRETARIA ADOC.)**

Dada en Acacias (Meta) a los Veintiocho(28) días del mes de Noviembre del año 2014.

Firmado:

Lic. David Paloma Gómez
C.C. 17.316.622 de Villavicencio (Meta)
Rector

Nelcy de Jesús Guevara Hernández
C.C. 25.956.489 de Lorica (Córdoba)
Secretaria Adoc.

UNIÓN TEMPORAL MANA

NIT 901540924-5

CERTIFICACIÓN LABORAL

La empresa UNIÓN TEMPORAL MANA con NIT. 901540924-5, se permite certificar que el señor(a) LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA, identificado(a) con cédula No. 1.123.513.935, prestó(a) sus servicios en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) mediante contrato por orden de prestación de servicios, dentro del contrato suscrito entre la empresa UNIÓN TEMPORAL MANA y la GOBERNACIÓN DEL META, de acuerdo con la siguiente relación de fechas:

ITEM	CARGO DESEMPEÑADO	FECHA INICIO	FECHA TERMINACIÓN
1	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	2022-09-26	2022-10-07
2	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	2022-03-09	2022-04-08

En constancia se firma en la ciudad de Villavicencio a los 01 días del mes de Noviembre de 2022

Cordialmente,

PAULA ALEJANDRA DIAZ MORA
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL MANA

CARRERA 1 CALLE 18 MZ A LT 14 BG 10 ANILLO VIAL, Celular:3224165796
utmanath@gmail.com

186

VITALIMENTOS S.A.S

NIT 901080502-6

CERTIFICACIÓN LABORAL

La empresa VITALIMENTOS S.A.S con NIT. 901080502-6, se permite certificar que el señor(a) LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA, identificado(a) con cédula No. 1.123.513.935, laboró(a) en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) mediante contrato de obra o labor contratada, dentro del contrato suscrito entre la empresa VITALIMENTOS S.A.S y la GOBERNACIÓN DEL META, de acuerdo a la siguiente relación de fechas:

ITEM	CARGO DESEMPEÑADO	FECHA INICID	FECHA TERMINACIÓN
1	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS	2020-07-17	2020-12-18

En constancia se firma en la ciudad de Villavicencio a los 30 dias del mes de Marzo de 2021

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO MORATO GUTIERREZ
Representante Legal
VITALIMENTOS S.A.S

Calle 21 N. 36-38 Barrio San Benito, Celular:3173700186
thvitalimentos@gmail.com

UNION TEMPORAL PAN DE VIDA
NIT 901319861-4

CERTIFICACIÓN LABORAL

La empresa UNION TEMPORAL PAN DE VIDA con NIT. 901319861-4, se permite certificar que el señor(a) LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA, identificado(a) con cédula No. 1.123.513.935, laboró(a) en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) mediante contrato de obra o labor contratada, dentro del contrato suscrito entre la empresa UNION TEMPORAL PAN DE VIDA y la GOBERNACION DEL META, de acuerdo a la siguiente relación de fechas:

ITEM	CARGO DESEMPEÑADO	FECHA INICIO	FECHA TERMINACIÓN
1	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	2020-02-03	2020-03-13
2	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS	2020-04-08	2020-04-17

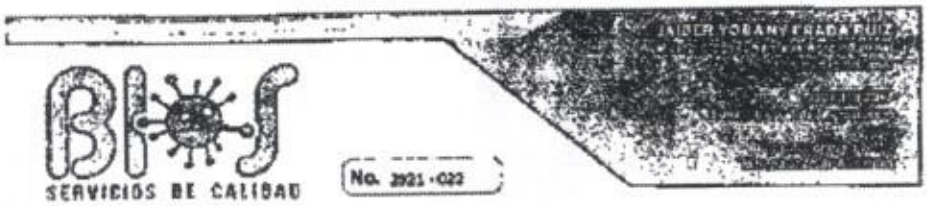
En constancia se firma en la ciudad de Villavicencio a los 30 días del mes de Junio de 2020

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO MORATO GUTIERREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAN DE VIDA

Calle 21 N. 36-38 Barrio San Benito , Celular:317x/00186
thpandevida@gmail.com

162



BIOS
SERVICIOS DE CALIDAD

No. 2021-022

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

CERTIFICA

Que **LINA MARCELA RRRRUDEZ** identificado (a) con cedula No. **1128513935**, realizo la capacitación en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura realizado el día 24 de marzo de 2022 , con una intensidad horaria de (30) horas.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado el día 24 de marzo de 2022

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

CamScanner

BIOS IPS
LABORATORIO CLINICO

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 2931 - 22

EMPRESA:

CIUDAD: VILLAVICENCIO

FECHA: 24 de marzo de 2022

DPTO: META

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: LINA MARCELA BERMUDEZ

CC ☐ TI ☐ CE 1123519885

CARGO:

EDAD:

TELEFONO:

DIRECCIÓN: VILLAVICENCIO

LABORATORIOS

COPROLOGICO NEGATIVO

PARASITOLOGICO NEGATIVO

HONGOS UÑAS NEGATIVO

DIAGNOSTICO MÉDICO

EL PACIENTE NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECCIOSA EN LA PIEL QUE AFECTE SUS LABORES COMO MANIPULADOR

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CONCEPTO

- Apto sin restricción
- Apto con restricción que no entorpezcan en la labor
- Apto para trabajar en alturas
- ● Apto para manipulación de alimentos
- Examen de retiro satisfactorio
- Examen de retiro no satisfactorio
- Apto con recomendaciones que no interfieran en la labor
- Aplazado

Dr Ferrer E Medina
DERMATOLOGO
RS 1 6870

Firma del Médico

CamScanner

[redacted]

SERVIMEDICOS S. A. S.
62 035
Habilitacion [redacted] 500010011501
INCAPACIDAD MEDICA

ORIGINAL

Fecha: Oct 31/2022 TIPO CC ID: 40,433,863 Edad: 40
Paciente: CASTRO BERNAL ZANDY
Direccion: CL 4 # 4-22 B/ORMOA
Telefono: 3108486587 Tipo Afiliacion: SIN DETERMINAR
Empresa: 822008599
Entidad Af: SEG GENERALES SURAMERICANA S.A
Lugar de atencion: VILLAVICENCIO

Fecha Inicio: Oct 31/2022 Fecha Final: Nov. 09/2022 Dias: 30
Total Dias: TREINTA DIAS
Origen servicio: CIRUGIA
Tipo Incapacidad: ACCIDENTE DE TRABAJO
Concepto Incapacidad: INCAPACIDAD MEDICA
Estado de Incapacidad: Prorroga
Grado de Incapacidad: TOTAL

Observacion :

ROJAS BAEZ GUILLERMO
Medico
Reg.Profesional: 44897
CC 0009534289

Codigo DX: M751

Escaneado con CamScanner

CONTRATO DE TRABAJO No. 8-002217 POR OBRA O LABOR CONTRATADA MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL EMPLEADOR	VITALIMENTOS S.A.S - NIT: 901080502-6
DOMICILIO DEL CONTRATANTE	Calle 21 N. 35-38 Barrio San Benito
NOMBRE DEL TRABAJADOR (A)	LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA
CEDULA DE CIUDADANIA	1123513935
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	MZ A CASA 27 BRISAS DE SANTA ROSA
CELULAR	3212571550
OFICIO A DESEMPEÑAR	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS- JORNADA COMPLETA
FECHA INGRESO	2022-10-19
FECHA TERMINACIÓN	2022-12-02
MODALIDAD DE HORARIO DE TRABAJO	POR TURNOS ESTABLECIDOS POR EL EMPLEADOR
PERÍODO DE PAGO	PAGADERO POR MENSUALIDADES VENCIDAS
SALARIO	UN MILLON DE PESOSCOP $1,000,000
SUBSIDIO DE TRANSPORTE	COP $117,172
LUGAR DE TRABAJO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FOCALIZADA EN EL O DONDE EL JEFE INMEDIATO DESIGNE.

Entre los suscritos DIEGO FERNANDO MORATO GUTIERREZ, mayor de edad, identificado con la con la cédula de ciudadanía número 1121856715 expedida en Villavicencio, actuando en su calidad de Representante Legal de la empresa VITALIMENTOS S.A.S, sociedad con domicilio principal en Villavicencio, identificada tributariamente con el NIT: 901080502-6 quien en adelante se denominara el EMPLEADOR por una parte y por la otra, LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA, identificado (a) con cédula de ciudadanía N° 1123513935, quien en adelante se denominará el (la) TRABAJADOR(A), acordamos celebrar el presente contrato de trabajo POR OBRA O LABOR CONTRATADA, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA.° OBJETO: EL EMPLEADOR contrata los servicios personales del ((a) TRABAJADOR (A) como Manipulador(a) de Alimentos en virtud del Contrato de Suministro No. 401-2022, suscrito entre la empresa VITALIMENTOS S.A.S y la ALCALDIA DE ACACIAS, para la manipulación, preparación y distribución de los alimentos que necesitan ser utilizados para dar cumplimiento al contrato de suministro principal referenciado, de modo que el presente contrato durará únicamente mientras está vigente y en ejecución el contrato suscrito entre las partes mencionadas.

SEGUNDA.- OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR: El (la) trabajador (a) se obliga: a). A poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo a partir del día 19 de OCTUBRE de 2022, en forma exclusiva, con toda la habilidad, diligencia y responsabilidad que se requieren en el desempeño de las funciones propias del cargo de Manipuladora de Alimentos y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR a través de sus representantes, sin perjuicio que el EMPLEADOR le asigne al (la) TRABAJADOR(A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría; b). A cumplir, respetar y acatar fielmente las obligaciones y prohibiciones consagradas en la Ley, los Lineamientos Técnico Administrativos, los Estándares y las Condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE, ejecutar todos los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico, el cual acepta conocerlo y haber recibido copia al momento de la suscripción del presente contrato, c). A no prestar directa o indirectamente servicios laborales a otros empleadores ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio durante la vigencia de este contrato, d). El (La) TRABAJADOR(A) se obliga a guardar estricta reserva sobre todo lo que llegue a su conocimiento por razón de su vinculación laboral con la empresa y sobre la información a la que tiene acceso de nuestros clientes por el desempeño de sus funciones, so pena de incumplir el presente contrato y sin perjuicio de que en su contra se adelanten las acciones penales respectivas independientemente de la decisión frente a su vinculación laboral.

186

CONTRATO DE TRABAJO No. 8-002217 POR OBRA O LABOR CONTRATADA

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

TERCERA: INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO: El (La) TRABAJADOR(A) iniciará labores a partir del dia 19 de OCTUBRE de 2022, con una jornada laboral ordinaria de cuarenta y ocho (48) horas semanales que se podrán distribuir de la forma permitida por el artículo 184 del Código Sustantivo del Trabajo. PARÁGRAFO PRIMERO: El (La) TRABAJADOR(A) se obliga a laborar la jornada ordinaria en los turnos y dentro de las horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo hacer éste ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. PARAGRAFO SEGUNDO. - LUGAR DE TRABAJO: El lugar de trabajo será el , en el lugar que el EMPLEADOR designe. PARAGRAFO TERCERO: MODIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES LABORALES: El (La) TRABAJADOR(A) acepta desde ahora expresamente todas las modificaciones de sus condiciones laborales determinadas por el EMPLEADOR, en ejercicio de su poder subordinante, de sus condiciones laborales, tales como las jornadas laborales, el lugar de prestación de servicio, el cargo u oficio y/o funciones, y la forma de remuneración siempre y cuando tales modificaciones no desmejoren sus condiciones laborales o de remuneración o impliquen perjuicios para ella. Todo ello sin que se afecte el honor, la dignidad y los derechos mínimos del (la) TRABAJADOR(A), de conformidad con el artículo 23 del Código Sustantivo del Trabajo, modificado por el artículo 1o de la Ley 50 de 1990. Los gastos que se originen con el traslado serán cubiertos por el EMPLEADOR de conformidad con el numeral 8o del artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo.

CUARTA.-REMUNERACIÓN: El EMPLEADOR como contraprestación pagará al (la) TRABAJADOR(A) por la prestación de sus servicios el valor de UN MILLON DE PESOS (COP $1,000,000), pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que el (la) TRABAJADOR(A) devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. PARÁGRAFO PRIMERO: EL EMPLEADOR afiliará al (la) TRABAJADOR(A) al Régimen de Seguridad Social integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. PARÁGRAFO SEGUNDO: Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba el trabajador o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario ordinario, ya sean beneficios o auxilios habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación o vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba, durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario. (Art. 128 CST). PARAGRAFO TERCERO: El (La) TRABAJADOR(A), desempeñará sus labores de acuerdo, a los turnos en que se preparan los tiempos de raciones a servir a los titulares de derecho en el Internado, lo anterior significa, que existirá interrupción de la jornada laboral entre un servicio y otro.

QUINTA.-TERMINO DE DURACIÓN: El presente contrato se celebra por obra o labor contratada, y su fecha de terminación es el dia 2022-12-02, así mismo su existencia y permanencia en el tiempo esta esencialmente vinculada al tiempo que dure el Contrato de Suministro No. 401-2022, suscrito entre la empresa VITALIMENTOS S.A.S y la ALCALDIA DE ACACIAS, es decir, que EXCLUSIVAMENTE se sujeta al contrato referido y al Calendario Escolar, establecido por la Secretaría de Educación del Departamento, lo anterior significa además, que en el evento de darse por terminado previamente el contrato de suministro antes de la fecha señalada de terminación de la obra o labor contratada, ésta concluye también el dia que termine el contrato principal, de conformidad con las directrices relacionadas con el Calendario Escolar, que imparta la Secretaría de Educación del Departamento, lo anterior significa que en caso de eventuales prorrogas, el contrato a decisión del EMPLEADOR podrá continuarse, debiendo el TRABAJADOR, al terminar su contrato, hacer entrega del comedor de la institución educativa en óptimas condiciones de limpieza.

CONTRATO DE TRABAJO No. 8-001950 POR OBRA O LABOR CONTRATADA MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

SEXTA.-OBLIGACIONES: Corresponde al TRABAJADOR, Además de las ya estipuladas, las que establece la ley, las incluidas en el REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO las siguientes OBLIGACIONES DEL (LA) TRABAJADOR (A):

1. GENERALES

1.1. Preparar, entregar y servir complementos alimentarios, ración preparada en sitio así: COMPLEMENTO AM, REFRIGERIO AM, ALMUERZO, REFRIGERIO PM Y CENA, conforme a los Ciclos de Menús (Minuta) establecidos por EL EMPLEADOR, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE (Resolución 335 de 2021), los cuales hacen parte integral de este contrato, y en los horarios establecidos en la Institución educativa.

1.2. Mantener buenas relaciones con los titulares de derecho, compañeras de labores, sector educativo y la comunidad en general.

1.3. El (La) TRABAJADOR(A) en caso de presentarse situación de carácter urgente y/o de resolver alguna inquietud relacionada con el desarrollo de la labor a desarrollar, deberá seguir el conducto regular establecido por la empresa: Manipulador de Alimentos - Coordinador de Zona del EMPLEADOR.

1.4. Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.

1.5. Hacer uso adecuado de los recursos asignados por EL EMPLEADOR para la preparación y servida de los diferentes tiempos de comida, contratados por la empresa.

1.6. Cumplir con las obligaciones contractuales establecidas para la empresa, por la empresa, en virtud al contrato de Suministro No. 401-2022.

1.7. No se podrán realizar cambios de menú, solo en el caso que este sea autorizado por el Empleador en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de conformidad con la lista de intercambios establecida por el mismo.

1.8. Informar de manera inmediata al Coordinador zonal del EMPLEADOR cualquier novedad que afecte la optima prestación del servicio.

1.9. Informar al Coordinador de zona del EMPLEADOR, cualquier cambio de domicilio durante la ejecución del contrato.

1.10. Realizar cualquier otra tarea afín asignada

1.11. El (La) TRABAJADOR(A) deberá utilizar la cotación y elementos de protección individual (epi) entregados para la realización de sus labores, haciéndose responsable del buen uso de la mismos.

1.12. Observar rigurosamente las normas que fije el EMPLEADOR para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato;

1.13. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa del EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, en razón de su trabajo, y que sean por naturaleza privadas;

1.14. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por el EMPLEADOR, o por quienes lo representen, respecto del desarrollo de sus actividades

1.15. Cuidar permanentemente los intereses del EMPLEADOR

1.16. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones.

1.17. Programar diariamente su trabajo y asistir puntualmente a las reuniones y capacitaciones que efectúe la empresa, a las cuales hubiese sido citado(a);

1.18. Observar completa armonía y comprensión con los titulares de derechos, clientes, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor;

1.19. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con el EMPLEADOR,

1.20. El (La) TRABAJADOR(A) responderá disciplinaria y penalmente por la indebida administración y custodia de los bienes, elementos, implementos y mercado, pertenecientes al Programa de Alimentación Escolar para las Instituciones del , de conformidad con los artículos 397 y 398 del Código Penal

1.21 El trabajador deberá mantener vigente su carnet o certificación de manipulación de alimentos, así como también deberá estar pendiente de las actualizaciones y nuevos conocimientos que se den en su área de trabajo.

1.22 EL TRABAJADOR(A) deberá tomar una muestra diaria de los alimentos que se sirven y congelarla para verificar las condiciones de calidad de los mismos.

2. ESPECÍFICAS.

2.1. El (La) TRABAJADOR(A) deberá diligenciar diariamente las planillas de seguimiento de entrega de raciones diarias de los titulares de derecho atendidos, en el formato establecido por el EMPLEADOR;

2.2. El (La) TRABAJADOR (A) deberá informar oportunamente al coordinador de zona, la modificación de cobertura para la atención de los titulares de derecho, a fin que éste realice los ajustes respectivos, evitando de esta manera el desperdicio innecesario de alimentos;

2.3. Solicitar de manera oportuna al tutor encargado de los internos, la información que deberá entregar al coordinador de zona, en relación con los titulares de derecho que permanecerán en la institución educativa durante el fin de semana, a los cuales se les suministrará las raciones correspondientes.

2.4. El (La) TRABAJADORA) SOLAMENTE PODRÁ SUMINISTAR el COMPLEMENTO AM, REFRIGERIO AM, ALMUERZO, REFRIGERIO PM Y CENA, a los titulares de derecho beneficiados conforme al contrato de Suministro No. 401-2022, suscrito por la empresa con la ALCALDIA DE ACACIAS, so pena de incurrir en la conducta penal tipificada en los artículos 239(hurto), 241(hurto agravado) y 249 (abuso de confianza) del Código Penal Colombiano.

2.5. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos;

2.6. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores;

2.7. Usar apropiadamente la dotación y elementos de protección personal cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal;

2.8. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de menaje (elementos para servir) y equipos, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos;

2.9. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos;

2.10. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos;

2.11. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos;

2.12. Llevar registró diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos;

2.13. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menú previamente aprobado;

2.14 Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con las cantidades pesos y medidas establecidos por grupo de edad, en las guías de preparación;

2.15. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente;

2.16. Notificar oportunamente al EMPLEADOR a través del Coordinador de Zona, las novedades evidenciadas respecto a los faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar;

2.17. Garantizar condiciones de calidad para el almacenamiento, conservación, y preparación de los alimentos, cumpliendo la normatividad vigente, así como con acciones que promuevan la seguridad en el desarrollo de las actividades que realicen;

2.18. Aplicar las recomendaciones entregadas por EL EMPLEADOR, la supervisión, la asistencia técnica, autoridad sanitaria, la interventoría o los diferentes entes de carácter gubernamental que ejercen control sobre el programa.

CONTRATO DE TRABAJO No. 8-002217 POR OBRA O LABOR CONTRATADA

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

3. OBLIGACIÓN ESPECIAL Y FALTA GRAVE

3.1. El trabajador debe hacer control, seguimiento y vigilancia al momento de la salida y entrada de las canastillas donde se transporta los alimentos al momento de la distribución a los titulares de derecho, en caso de pérdida se entenderá como una falta grave por descuido y negligencia del trabajador, siendo causal para una iniciar la investigación disciplinaria para la terminación del contrato por justa causa y el cobró del valor comercial del elemento de trabajo (canastilla) perdido, autorizando el TRABAJADOR al EMPLEADOR al descuento de la misma en la nómina correspondiente.

SÉPTIMA.-CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: Son justas causas para dar por terminado el contrato de manera unilateral, por cualquiera de las partes, las expresadas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación del Contrato de Suministro No. 401-2022, suscrito entre la empresa y la ALCALDIA DE ACACIAS, caso en los cuales, no hay lugar a indemnización ni a preaviso. Se entiende que se configura esta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición del ALCALDIA DE ACACIAS, se ordene la suspensión del contrato suscrito o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decidan cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a un Operador diferente. Es Justa causa para dar por terminado además el contrato de trabajo de manera unilateral por parte del empleador, por el incumplimiento del trabajador a las obligaciones señaladas en este contrato, en la ley o en el Reglamento Interno de Trabajo del EMPLEADOR. PARÁGRAFO.- FALTAS GRAVES: Además de las señaladas en el Reglamento Interno de Trabajo, las siguientes: a. La Falta en el servicio, b. La ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. c. La pérdida injustificada de los bienes del empleador, los cuales se encuentran bajo su cuidado y protección, d. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte del (la) TRABAJADOR(A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. e. La ejecución por parte del (la) TRABAJADOR(A) de labores al servicio de terceros durante la vigencia de este contrato, f. Exigir dinero y/o cualquier otra dádiva a proveedores y/o clientes en general para prestar el servicio o cumplir con las funciones de su cargo, g. Presentarse a su lugar de trabajo en estado de alicoramiento, o bajo la influencia de drogas o sustancias psicoactivas; h. El consumo de cigarrillo durante su jornada laboral, o en áreas destinadas para el almacenamiento, preparación o distribución de alimentos, o dentro de cualquier lugar prohibido en la Institución educativa; i. Cuando el trabajador adultere recibos de caja menor, facturas, cuentas de cobro, y todo documento que implique entrega de dinero por parte del EMPLEADOR; j. Cuando el trabajador efectúe negociaciones sobre los alimentos, y/o elementos entregados para preparación o distribución de alimentos; k. La conducta del trabajador que atente contra la dignidad, bienes y honra de su empleador, clientes y de terceros, así como la trasgresión de las normas y reglamentos que rigen su oficio l. El desacato o inobservancia de las normas y procedimientos establecidos en cuanto a la higiene, limpieza y desinfección en la preparación y manejo de los alimentos incluyendo la toma diaria de muestras de los mismos, su conservación y cadena de frío, por el tiempo establecido por el EMPLEADOR.

OCTAVA.- PERÍODO DE PRUEBA: El presente contrato de trabajo su período de prueba será el máximo establecido en la ley sin que pueda exceder a dos (02) meses, los que serán contados a partir de la fecha de su iniciación y por consiguiente cualquiera de las partes podrá terminar el contrato unilateralmente, durante dicho período, sin que medie explicación alguna de tal determinación y sin que este hecho se cause indemnización para las partes, conforme lo establecido en el artículo 78 del C.S.T. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato, se entiende que no existirá para éste, nuevo periodo de prueba.

NOVENA.- GESTION DE PAZ Y SALVOS: A la terminación del contrato, el (la) TRABAJADOR(A) adquiere la obligación de entregar su cargo y de presentar debidamente diligenciados el paz y salvo o paz y salvos establecidos, lo cual se compromete a realizar, en un término no mayor de 15 días hábiles, lapso durante el cual EL TRABAJADOR acepta no recibir de inmediato la liquidación hasta tanto el trabajador no cumpla con la presente estipulación.

CONTRATO DE TRABAJO No. 8-002217 POR OBRA O LABOR CONTRATADA

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

DÉCIMA.- AUTORIZACIÓN: El (La) TRABAJADOR(A) autoriza expresamente al EMPLEADOR para deducir, descontar, retener o compensar de sus acreencias laborales o de cualquier otra índole el valor correspondiente a deudas que tenga o haya adquirido con el Empleador que tengan su origen directamente en el contrato de trabajo, tales como anticipos de salarios, préstamos efectuados por EL EMPLEADOR y el valor de elementos, implementos o herramientas, suministradas para el cabal desempeño de sus funciones, en el caso de presentarse daños o pérdidas de los mismos. En tales casos, el valor a descontar será el certificado por el área competente. Entendiendo expresamente las partes que es una autorización por escrito para este tipo de situaciones.

DÉCIMA PRIMERA - EXISTENCIA Y SUJECIÓN AL CONTRATO PRINCIPAL: El presente contrato de trabajo por obra o labor contratada, deriva su existencia del Contrato de Suministro No. 401-2022, celebrado entre la empresa VITALIMENTOS S.A.S y la ALCALDIA DE ACACIAS.

DÉCIMA SEGUNDA - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES: Si el (la) TRABAJADOR(A) por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, estableciéndose que únicamente tendrá validez la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado(a), para justificar las ausencias antedichas.

DÉCIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD: La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, el (la) TRABAJADOR(A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. El (La) TRABAJADOR(A) guardará absoluta confidencialidad acerca de los productos y demás información tanto del EMPLEADOR como cualquiera de las Organizaciones e Instituciones que en virtud del presente contrato debe contactar, que le sea confiada o conozca.

DÉCIMA CUARTA - EXCEPCIÓN A LA LEY DE DESCONEXIÓN LABORAL. En cumplimiento a lo dispuesto por la ley 2191 de enero 06 de 2022, artículo 6 literal C, las partes acuerdan que, en situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, en los que se requiera cumplir deberes extra de colaboración con la empresa o institución, cuando sean necesarios para la continuación del servicio o para solucionar situaciones difíciles o de urgencia en la operación o ejecución del Contrato de Suministro No. 401-2022, suscrito entre la empresa VITALIMENTOS S.A.S y la ALCALDIA DE ACACIAS, el empleador podrá formular ordenes u otros requerimientos al trabajador fuera de la jornada laboral, quien deberá suspender de manera inmediata su tiempo de descanso, licencias, permisos y/o vacaciones para garantizar el servicio del contrato principal ya referido, siempre que se justifique la inexistencia de otra alternativa viable.

DÉCIMA QUINTA. - LEGALIDAD: Este contrato ha sido redactado estrictamente de acuerdo con la ley y la jurisprudencia y será interpretado de buena fe y en consonancia con el Código Sustantivo del Trabajo cuyo objeto, definido en su artículo 1°, es lograr la justicia en las relaciones entre EMPLEADORES y TRABAJADORES dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social.

DÉCIMA SEXTA. - INTEGRACIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO: Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre EL EMPLEADOR y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento Interno de Trabajo de la empresa.

DÉCIMA SEPTIMA. - SUSPENSIÓN DEL CONTRATO: Las partes declaran que en el evento de presentarse alguna de las causales contempladas en el artículo 51 del Código Sustantivo del Trabajo, el presente contrato automáticamente sufrirá los efectos consagrados en el artículo 53 del mismo C.S.T.

CONTRATO DE TRABAJO No. 8-002217 POR OBRA O LABOR CONTRATADA

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

PARAGRAFO: Se entiende como causal de suspensión del contrato la fuerza mayor o caso fortuito que temporalmente impida su ejecución, por lo que de común acuerdo entre las partes en caso de presentarse cese de las jornadas escolares por periodos de vacaciones o paro de funciones realizado por los educadores que impidan la ejecución del presente contrato, este se suspenderá de inmediato.

DECIMA OCTAVA. - PLENITUD Y PREVALENCIA: El presente contrato constituye entre las partes un acuerdo único, total y absoluto sobre la relación laboral, la modalidad contractual y las condiciones de materialización del mismo, así mismo el presente contrato deroga y deja sin efectos cualquier otro contrato o estipulación anterior entre las mismas partes y sobre la misma situación objeto del presente contrato laboral, concretándose como un acuerdo único pleno y prevalente sobre cualquier otra convención, acuerdo, estipulación que haya existido entre las mismas partes sobre el mismo o similar objeto.

DECIMA NOVENA. - ENTENDIMIENTO: Las partes intervinientes en este contrato, declaran mediante su firma impuesta en el presente documento, que han leído, entendido y comprendido todas y cada una de sus cláusulas del contrato manifestando a su vez estar plenamente de acuerdo con lo que en este documento se estipula.

En constancia de lo acordado, como manifestación inequívoca de la libre voluntad exenta de todo vicio o apremio alguno, se firma el presente contrato, en dos (2) ejemplares originales del mismo tenor y contenido, uno de los cuales está destinado al (la) TRABAJADOR(A), y el cual declara recibir, el 18 DE OCTUBRE DE 2022.

EL TRABAJADOR	EL EMPLEADOR
LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA C.C: 1123513935	DIEGO FERNANDO MORATO GUTIERREZ C.C:1121856718 Representante Legal VITALIMENTOS S.A.S

Proyectó: Asesor Jurídico

172

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

POSITIVA
Compañía de Seguros S.A.
N.I.T 860.011.153-6

CERTIFICA

Verificada la base de datos de la compañía se encontró que el señor (a): LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA identificado con Cédula Ciudadanía No. 1123513935, de la empresa VITALIMENTOS SAS está afiliado(a) a POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS desde el 19/10/2022 con riesgo 1 y se encuentra ACTIVO.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202201020289382.

Dada en Bogotá, a los 18 días del mes de octubre de 2022

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

Impreso por Internet el 18/10/2022 03:17:48 p. m.

FORMULARIO ÚNICO DE AFILIACIÓN Y REGISTRO DE NOVEDADES AL SGSSS

Salud Total EPS-S

No de Radicacion	Fecha de Radicación
4009121983	2|1|1|0|2|0|2|2

A. DATOS DEL TRÁMITE (Lea las instrucciones que se encuentran anexas al formulario antes de diligenciarlo) Página 1 de 2

1. Tipo de trámite: Afiliación ___ Traslado ___ Registro de Novedades X
2. Tipo afiliado: Cotizante X Beneficiario ___
3. Régimen: Contributivo X Subsidiado ___
4. Tipo de afiliado: A. Trabajador dependiente ___ B. Trabajador independiente ___ C. Pensionado ___ D. Desempleado X E. Independiente ___
5. Tipo de cotizante: A. Cotizante Cabeza de familia X B. Cotizante dependiente ___ C. Cotizante independiente ___ D. Cotizante Beneficiario UPC adicional ___ E. Cotizante de oficio ___
6. Código (a registrar por la EPS): 1

A. AFILIACIÓN

B. DATOS BÁSICOS DE IDENTIFICACIÓN (del cotizante o cabeza de familia)

7. Apellidos y nombres: Primer apellido: BERMUDEZ | Segundo apellido: LEIVA | Primer nombre: LEIVA | Segundo nombre: MARCELA
8. Tipo documento de identidad: CC
9. Número del documento de identidad: 1125611665
10. Sexo: Femenino X Masculino ___
11. Fecha de nacimiento: 1[9]0[2]1[9]9[7]

C. DATOS COMPLEMENTARIOS

Datos personales
12. Etnia: 9
13. Discapacidad: Tipo: FISICA Condición: PER
14. Grupo de población especial:
15. Administradores de riesgos Laborales - ARL: POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS
16. Administradores de Pensiones: PORVENIR PPC
17. Ingreso base de cotización - IBC: 1000000

Residencia
Dirección: MZ A CASA 29
Teléfono fijo:
Teléfono celular: 3212571660
Correo electrónico: AFILIACIONES@VITALIMENTOS.COM.CO
Municipio/Distrito: ACACIAS
Zona: Urbana ___ Rural X
Localidad / comuna:
Departamento: META

D. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL NUCLEO FAMILIAR

Datos básicos de identificación del cónyuge o compañero(a) permanente cotizante
18. Apellidos y nombres complestos: Primer apellido | Segundo apellido | Primer nombre | Segundo nombre
19. Tipo documento de identidad
20. Número documento identidad
21. Sexo: Femenino ___ Masculino ___
22. Fecha de nacimiento

Datos básicos de identificación de los beneficiarios y de los afiliados adicionales
23. Apellidos y nombres: Primer apellido | Segundo apellido | Primer nombre | Segundo nombre
24. Tipo documento de identidad
25. Número de identidad
26. Sexo: Femenino | Masculino
27. Fecha de nacimiento

Datos sociodemográficos
28. Parentesco
29. Etnia
30. Discapacidad: Tipo | Condición
31. Datos de residencia: Municipio/Distrito | Zona: Urbana Rural | Departamento | Teléfono Fijo y/o celular
32. Valor de la UPC del afiliado adicional (a registrar por la EPS)

Datos de la IPS Primaria
33. Nombre de la Instituciones Prestadoras de Salud - IPS: HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACIAS - HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACIAS
34. Código de la IPS (a registrar por la EPS): 514200348 - 514200348

E. DATOS DE IDENTIFICACION DEL EMPLEADOR Y OTROS APORTANTES DE LAS ENTIDADES RESPONSABLES DE LA AFILIACION COLECTIVA INSTITUCIONAL O DE OFICIO

35. Nombre o razón social: VITALIMENTOS S.A.S
36. Tipo de identificación: NIT
37. Número de documento de identificación: 8010008[illegible]
38. Tipo de aportante a registrar (a registrar por la EPS): 01

Ubicación
Dirección: CL 21 38 36 SAN BENTO
Teléfono: 6700000
Correo electrónico: VITALIMENTOSSAS@GMAIL.COM
Municipio/Distrito: LA UNCION
Departamento: META

No de Radicacion
4008121983

B. REPORTE DE NOVEDADES

40. Tipo de Novedad

1. Modificación datos básicos de identificación
2. Corrección datos básicos de identificación
3. Actualización documento de identidad
4. Actualización y/o corrección datos complementarios
5. Terminación de la inscripción en la EPS.
   Código: ☐
6. Reincorporación en la EPS
7. Inclusión de beneficiarios o de afiliados adicionales
8. Inicio de relación laboral o adquisición de condiciones para cotizar
9. Exclusión de beneficiarios o de afiliados adicionales
10. Terminación de la relación laboral o pérdida de las condiciones para seguir cotizando
11. Vinculación a una entidad autorizada para realizar afiliaciones colectivas
12. Desvinculación de una entidad autorizada para realizar afiliaciones colectivas
13. Movilidad: A. Régimen Contributivo ☐ B. Régimen Subsidiado ☐
14. Traslado: A. Mismo régimen ☐ B. Diferente régimen ☐
15. Reporte de fallecimiento
16. Reporte del literal de protección al cesante
17. Reporte de la calidad de pre-Pensionado
18. Reporte de la calidad del pensionado

C. DATOS PARA EL REPORTE DE LA NOVEDAD

41. Datos básicos de la identificación

Tipo documento de identidad	Número documento de identidad	Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre	Fecha de nacimiento	42.Fecha
		Sexo: Femenino ☐ Masculino ☐					1991/02/20

43.EPS anterior | 44.Motivo de traslado Código: | 45.Caja de Compensación Familiar o pagador de pensiones

D. DECLARACIONES Y AUTORIZACIONES

a. Declaración de dependencia económica de los beneficiarios y afiliados adicionales.
b. Declaración de la no cotización de afiliados al Régimen Contributivo,Especial o de Excepción
c. Declaración de existencia de razones de fuerza mayor o caso fortuito que impiden la entrega de documentos que acrediten la condición de beneficiario(a).
d. ☐ Declaración de no inscripción del cotizante cabeza de familia ,beneficiarios o afiliados adicionales en una Instituciòn Prestadora de Salud .
e. ☒ Autorización para que la EPS solicite y descargue datos y copia de la historia clínica del cotizante o cabeza de familia y de sus beneficiarios o afiliados adicionales.
f. ☒ Autorización para que la EPS reporte la información que se genera de la afiliación del reporte de novedades a la base de datos de afiliados vigentes y a las entidades públicas que por ley tengan la facultad
g. ☒ Autorización para que la EPS maneje los datos personales del cotizante o cabeza de familia y de sus beneficiarios o afiliados adicionales de acuerdo con lo previsto en la ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013
h. ☒ Autorización para que la EPS envíe información al correo electrónico o celular dicho mensaje de texto

E. FIRMAS

Luna Bermudez

f. Cotizante o cabeza de familia o beneficiario

AZ

59. El empleador aportante o entidad responsable de la afiliación colectiva institucional o de oficio

ANEXOS

56. Anexo Copia del documento de identidad CN. ☐ RC. ☐ TI. ☐ CC. ☐ PA. ☐ CE. ☐ CD. ☐ SC. ☐

Cantidad: ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Total: 0

57. Copia del dictamen de incapacidad permanente emitido por la autoridad competente.
58. Copia registro civil de matrimonio, o de la escritura pública,acta de conciliación o sentencia judicial que declare la unión marital
Copia de la escritura pública o sentencia judicial que declare el divorcio ,sentencia judicial para que declare la separación de cuerpos y escritura pública,acta de conciliación o sentencia judicial que declare la terminación de la unión marital.
59. Copia certificado de adopción o acta de entrega del menor
60. Copia orden judicial o acta administrativa de custodia.
61. [redacted] en que conste la pérdida de la patria potestad, o el certificado de defunción de los padres o la declaración suscrita por el cotizante sobre la ausencia de los padres.
62. [redacted] de la autorización de traslado por parte de la Superintendencia Nacional de Salud
64. Certificación de vinculación a una entidad autorizada para realizar afiliaciones colectivas
65. Copia del acta administrativa o providencias de las autoridades competentes en la que consista la calidad de beneficiario si se ordena la afiliación de oficio

DATOS A SER DILIGENCIADOS POR LA ENTIDAD TERRITORIAL

Identificación de la Entidad Territorial Código del municipio	Código del Departamento	67. Datos del SISBEN Número Ficha	Puntaje	Nivel	68. Fecha de radicación	69. Fecha de validación

Datos Responsable que realiza la verificación

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre

Tipo documento de identidad	Número documento de identidad	71.Firma del funcionario

Observaciones

Recuerde que la forma, al final del formulario, validar las declaraciones marcadas y/o diligenciadas en el capítulo VI. Declaraciones y IX. Autorizaciones, así como la veracidad de los datos, información registrada.

175

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 800.229.739

Hace constar que:

El(la) Señor(a) **BERMUDEZ LEIVA LINA MARCELA** identificado(a) con CC número **1.123.513.935** se encuentra afiliado(a) en Pensiones Obligatorias a PROTECCIÓN, desde el día 01 de octubre de 2022 y sus recursos se encuentran en el **FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PROTECCIÓN MAYOR RIESGO**

Esta constancia se expide a petición del interesado(s) el día 24 de octubre de 2022.

Cordialmente,

Laura Patricia Merchan Metaute
Equipo Gestión de Operaciones.

*Importante: Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali **518 90 99**
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional **01 8000 52 8000**
www.proteccion.com

176

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN
Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL
VITALIMENTOS S.A.S.
NIT. 901.080.502-6

Fecha: 19 de octubre de 2022

SEÑOR(A): LINA MARCELA BERMUDEZ

CARGO: MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

MUNICIPIO: ACACIAS

Con la presente acta se le hace entrega de la siguiente dotación y elementos de protección personal:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Uniforme antifluido (Pantalón y Camisa)
1	Par de zapatos antideslizante
1	Tapaboca s
1	Gorro de tela

El trabajador manifiesta que:

Recibo del empleador, dentro de la fecha establecida por la ley, la dotación y los elementos de protección personal idóneos para ejecutar las labores contratadas conforme a lo indicado en el artículo 230 y siguientes del Código Sustantivo del Trabajo-CST.

La dotación que aquí se entrega es y será de la empresa en todo momento, en caso de terminación del contrato de trabajo o la entrega de una nueva dotación, me comprometo a devolver la misma si la empresa me lo solicita.

En caso de daño de la dotación o parte de ella, reconozco que es mi deber devolverla a la empresa.

Entregado por:

CC 1.221.157

Recibido por:

CC. 1.123.513.935

177

COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO
INTERVENTORÍA – CONTRATISTA

CONTRATO DE INTERVENTORIA PAE ACACIAS N° 438/2022					
COMITÉ DE TÉCNICO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE ACACIAS 2022					
FECHA	NOVIEMBRE 23 DE 2022	**HORA INICIO**	8:00 AM	**HORA TERMINACIÓN**	10:00 AM

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

- **ESTABLECER LAS CONDICIONES PARA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N° 401/2022**
- **SOCIALIZACIÓN RESULTADO ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE BENEFICIARIOS APLICADA EN EL MES DE OCTUBRE.**

AGENDA

I. Saludo
II. informe ejecutivo dado por la interventoría al seguimiento de la operación del contrato de suministro N° 401 de 2022 cuyo objeto es IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS – META EN LA VIGENCIA 2022"

DESARROLLO

I. PARTICIPANTES

1. BLANCA LILIA RINCÓN COORDINADOR OPERATIVO VITALIMENTOS S.A.S
2. ADRIANA MARÍA VERA MONROY INTERVENTORA CONTRATO DE SUMINISTRO N° 401/2022

En reunión en la sede administrativa de la empresa VITALIMENTOS S.A.S, La Sra. ADRIANA MARÍA VERA MONROY Interventora del contrato de suministro N° 401/2022, manifiesta que de manera verbal los rectores informaron que el mes de noviembre teniendo en cuenta la finalización del calendario escolar, los festivos del mes de noviembre no es posible asistir a convocatorias durante este periodo.

La señora Blanca Rincón coordinadora operativa manifestó que se realizará suministro de raciones hasta el día 25 de noviembre ya que por comunicación verbal los rectores informaron al señor JOSE PARRADO representante de la empresa VITALIMENTOS S.A.S, que el último día para realizar la entrega de complementos a la población beneficiaria del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2022, sería en la mencionada fecha 25 de noviembre, ya que las actividades académicas ya habían finalizado.

Manifestó también su preocupación para la certificación de rectores, toda vez que una vez finalizado el calendario académico oficial los rectores entran al periodo vacacional, por tal razón informa que realizarán la entrega de las respectivas planillas para revisión de modo que se pueda agilizar la verificación, aprobación y firma de las mismas para ser presentadas a la interventoría y realizar el respectivo informe de liquidación.

Frente a lo anterior la Interventora informa al operador que para el trámite de liquidación es necesario contar con las respectivas liquidaciones de los contratos y pagos al personal manipulador.

Se realiza socialización del resultado de las encuestas de satisfacción aplicadas durante el med de octubre a la población objeto del programa de Alimentación Escolar PAE, Tomándose como

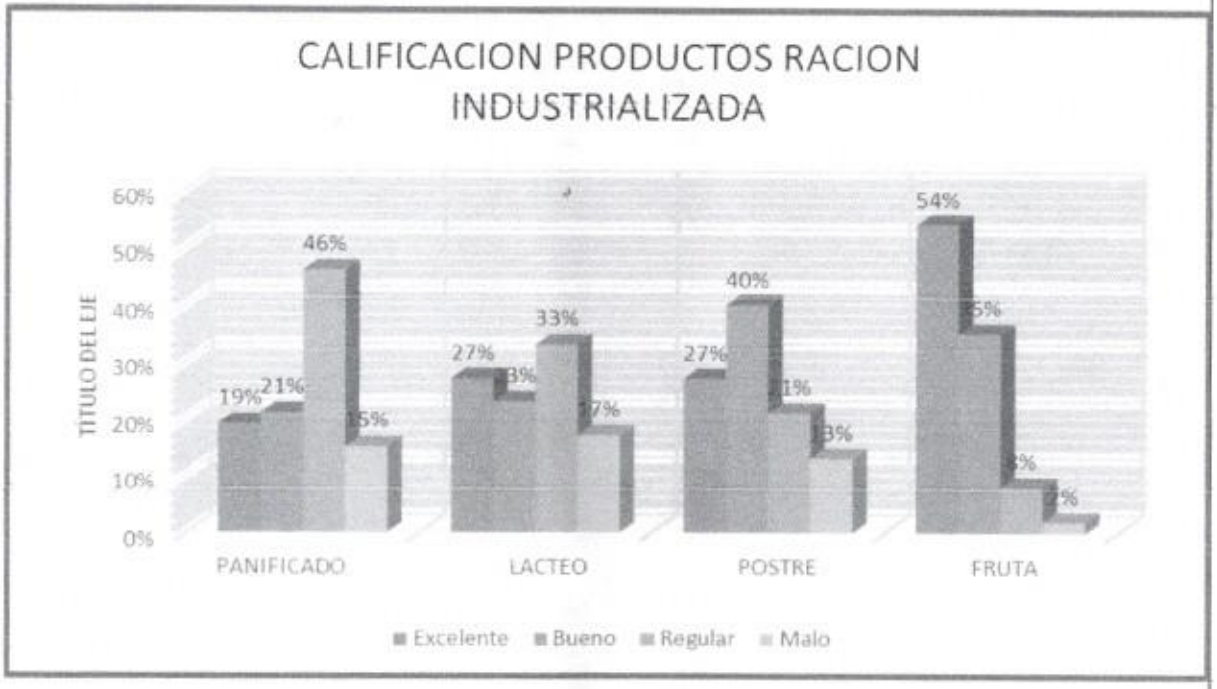
referencia una muestra de 48 estudiantes de las diferentes sedes educativas, donde se realizó la encuesta y ésta arrojo los siguientes resultados

III. INFORMACIÓN DEL PROGRAMA	SI	NO
1. ¿Conozco que es el Programa de Alimentación Escolar?	47	
2. ¿Soy beneficiario del Programa de Alimentación Escolar que brinda el Municipio de Acacías?	47	
3. ¿Me han entregado diariamente las raciones industrializadas en mi institución educativa en horario escolar ?	47	
4. ¿He consumido los complementos alimenticios, que han entregado en el Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Acacías?	47	

PANIFICADO	GALLETA FRESA	39	LACTEOS	AVENA	46
	GALLETA COCO	27		LECHE ENTERA	43
	GALLETA LIMÓN	28		LECHE DE VAINILLA	45
	GALLETA VAINILLA	39		LECHE DE CHOCOLATE	28
	GALLETA CHOCOLATE	26		LECHE DE FRESA	40
	PAN COCO	25	FRUTAS	MANZANA	43
	PAN CALENTANO	29		NARANJA	40
	CROASANT	35		BANANO	44
	PAN MANTEQUILLA	35	AZUCARES	MANJAR BLANCO	33
	MANTECADA	27		BOCADILLO	43
	MOGOLLA MESTIZA	31		PANELITA	43
	PAN MANTEQUILLA	38		CARAMELO	43

6. ¿Cómo califica los complementos alimenticios de la ración industrializada recibidos?

Complemento Alimenticio	EXCELENTE	%	BUENO	%	REGULAR	%	MALO	%
PANIFICADO	10	21%	25	53%	11	23%	1	2%
LACTEO	12	26%	15	32%	20	43%	0	0%
POSTRE	12	26%	24	51%	9	19%	2	4%
FRUTA	21	45%	18	38%	8	17%	0	0%



CONCLUSIONES
A la fecha de esta reunión, la ejecución del contrato de suministro N° 438/2022 ha cumplido cabalmente con el objeto contractual, de manera adecuada y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 0335/2021.
Para constancia de lo anterior, se firma la presente acta bajo la responsabilidad expresa de los que intervienen en ella, de conformidad con las obligaciones y funciones desempeñadas por cada uno de los mismos

PARTICIPANTES

ADRIANA MARIA VERA MONROY Interventora Contrato de Suministro N° 401/2022	**BLANCA LILIA RINCON** Coordinadora Operativa Contrato de Suministro N° 401/2022

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 438/2022

ANEXO N° 9
INFORME GESPROY

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

INFORME EJECUTIVO PARA REPORTE A GESPROY

PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

CONTRATO DE SUMINISTRO No.401 de 2022

CONTRATISTA : VITALIMENTOS S.A.S

OBJETO:
"IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS – META EN LA VIGENCIA 2022

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 438 de 2022

CONTRATISTA: ADRIANA MARIA VERA MONROY

OBJETO:

INTERVENTOR/A TECNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META EN LA VIGENCIA 2022.

ACACÍAS – META

TELEFONO: 310 217 9384, E-MAIL: adriana.interventora@gmail.com

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

INTRODUCCIÓN

El PAE es una de las estrategias del Sector Educación con la cual se suministra un complemento alimentario que contribuye al acceso con permanencia en la jornada académica, de los estudiantes registrados en la matrícula oficial

Busca brindar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica. No es un programa que busca mejorar el estado nutricional de los beneficiarios.

Desde el Ministerio de Educación Nacional se recalca la importancia del seguimiento a la implementación del programa y los riesgos de no tener un modelo de monitoreo y control definido para el seguimiento a través de un proceso de interventoría y/o supervisión.

Se promueve la participación ciudadana y el control social en territorio como mecanismo que vincula a la comunidad y contribuye a una adecuada operación del programa.

OBJETIVO

En este informe se presenta para realizar el cargue de información del Programa De Alimentación Escolar PAE ACACÍAS al SISTEMA DE INFORMACIÓN GESPROY – SGR, el cual apoya las actividades de seguimiento, control y ejecución de proyectos financiados con recursos del Sistema General de Regalías (SGR); en éste, los entes ejecutores se encargan de reportar la información correspondiente a la programación, contratación y ejecución en el marco del Contrato de suministro N° 401 de 2022 cuyo objeto es **"IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS – META EN LA VIGENCIA 2022"**

El aplicativo GESPROY Permite al Municipio reportar la información de los movimientos y saldos de la cuenta autorizada o registrada para el manejo de recursos del SGR, así como las inversiones financieras de los excedentes de liquidez vigentes y las constituidas en el periodo informado, con los recursos girados por concepto de regalías por asignaciones directas, funcionamiento y asignaciones específicas

La interoperabilidad de GESPROY SGR, se observa en la interfaz que tiene este Sistema con varios aplicativos del Sistema General de Regalías así:

Aplicativo Cuentas SGR, del cual se extrae la relación de pagos registrados en la cuenta maestra del proyecto.

Aplicativo SUIFP –SGR, Gesproy carga, mediante un proceso de sincronización de datos desde el

Banco de Proyectos FUIFP – SGR, la información básica de formulación del proyecto.

Mapa Regalías, se genera interfaz con éste aplicativo con el fin de proporcionar registro fotográfico del avance del proyecto e información de avance financiero y físico del proyecto

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

El presente informe se presenta dando cumplimiento a las obligaciones legales y reglamentarias en marco de las obligaciones adquiridas con la suscripción del Contrato de Interventoría No. 438/2022, celebrado con el municipio de Acacías, a través del cual se delegan las actividades de interventoría respecto al del Contrato de suministro N° 401 de 2022 cuyo objeto es **"IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS – META EN LA VIGENCIA 2022"**

DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO OBJETO DE INTERVENTORÍA

CONTRATISTA	**VITALIMENTOS S.A.S**
NIT. N°	**901080502-6**
REPRESENTANTE LEGAL	**DIEGO FERNANDO MORATO GUTIERREZ identificado con cedula de ciudadanía N° 1.121.856.718**
VALOR	**MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS ONCE PESOS MCTE ($1.999.779.411**
OBJETO	**"IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS – META EN LA VIGENCIA 2022"**
N° CONTRATO	**401 DE 2022**
ACTA DE INICIO	**05/07/2022**
FECHA DE FINALIZACION	**19/12/2022**
PLAZO	**SEIS (06) MESES (15) QUINCE DIAS**

PÓLIZA N°:	**3368071-4**		
EXPEDIDA POR:	**SEGUROS GENERALES SURAMERICANA**		
FECHA DE EXPEDICIÓN.	24/06/2022		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR ASEGURADO**
	Fecha Inicial	**Fecha Final**	
CUMPLIMIENTO	24/06/2022	09/07/2023	$ 199.977.941,00
BUEN MANEJO DEL ANTICIPO			
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	24/06/2022	09/01/2026	$ 99.988.971,00

CALIDAD DEL SERVICIO	24/06/2022	09/07/2023	$ 399.955.882,00
TOTAL ASEGURADO			$ 699.922.794,00
POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL N°	842818-0		
EXPEDIDA POR:	SEGUROS GENERALES SURAMERICANA		
FECHA DE EXPEDICIÓN.	24/06/2022	08/01/2023	$ 300.000.000,00

Actualmente las instituciones beneficiarias del programa son:

CENTRO EDUCATIVO BRISAS DEL GUAYURIBA
SEDE- LAS BLANCAS
SEDE LOMA DE SAN JUAN
SEDE LOMA DE SAN PABLO
SEDE LOMA DE PAÑUELO
SEDE LOS PINOS
SEDE PORTACHUELO
SEDE PRINCIPAL BRISAS DE GUAYURIBA
SEDE SAN CRISTOBAL
SEDE - SARDINATA
SEDE- VENECIA
SEDE LA CECILITA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE SAN JOSE
SEDE RANCHO GRANDE
SEDE SAN JUANITO
SEDE PRINCIPAL CAMPESTRE SAN JOSE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA
SEDE PALOMAS
SEDE QUEBRADITAS
SEDE PRINCIPAL DINAMARCA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA
SEDE EL RESGUARDO
SEDE- EL ROSARIO
SEDE MONTELIBANO

SEDE-SAN CAYETANO
SEDE PRINCIPAL SANTA TERESITA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTE DE JULIO
SEDE-LILIA CASTRO DE PARRADO
SEDE PRINCIPAL-VEINTE DE JULIO
TOTAL

MODALIDAD DE ENTREGA

El municipio de Acacias suscribió el Contrato de suministro N° 401/2022, para suministrar un complemento tipo ración industrializada , y beneficiar a los educandos que están matriculados en las Instituciones Educativas priorizadas por el Municipio de Acacías.

RACIÓN INDUSTRIALIZADA: la cual en cumplimiento de los lineamientos de la Resolución 0335/2021 se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa no cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente que permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar garantizando la calidad e inocuidad de estos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

CANTIDADES CONTRATADAS:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el sistema integrado de matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en nivel preescolar	Ración	37.290	$2.819	$ 105.120.510,00
2	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el sistema integrado de matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en nivel primaria grados 1ro 2do y 3ro	Ración	135.740	$ 2.819	$ 382.651.060,00
3	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el sistema integrado de matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en nivel primaria grados 4to y 5to	Ración	91.300	$ 3.139	$ 286.590.700,00
4	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el sistema integrado de matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en nivel secundaria	Ración	186.890	$ 3.302	$ 617.110.780,00
	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el sistema integrado				

5	de matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en nivel media y ciclo complementario	Ración	46.970	$ 3.302	$ 155.094.940,00
TOTAL PAE			**$ 1.546.567.990,00**		

	COSTO FIJO DE PERSONAL Y TRANSPORTE	
ITEM	**DESCRIPCION DEL COSTO FIJO**	**Total**
6	PERSONAL	$ 313.950.000,00
7	TRANSPORTE	$ 139.261.421,00
	TOTAL	$ 453.211.421,00
VALOR TOTAL PAE		$ 1.999.779.411,00

CICLO DE MENÚ EVALUADO DURANTE EL PERIODO

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LACTEO	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA VAINILLA	AVENA	LECCHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA FRESA	CROASSANT	MANTECADA	PAN MANTEQUILLA	GALLETA SABOR A COCO
FRUTA		MANZANA	BANANO	NARANJA	
AZUCARES Y DULCES	MANJAR BLANCO				LECHE CONDENSADA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LACTEO	AVENA	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA VAINILLA	AVENA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA SABOR A CHOCOLATE	PONQUE SABOR A COCO	MOGOLLA MESTIZA	ROSCON	MOGOLLA AJONJOLI
FRUTA		PERA	MANDARINA	BANANO	
AZUCARES Y DULCES	AREQUIPE				ROLLITO DE LECHE

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LACTEO	LECHE SABORIZADA VAINILLA	LECHE ENTERA	BEBIDA LACTEA SABOR A YOGURTH	AVENA	LECHE SABORIZADA FRESA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA LIMON	MUFFIN SABOR A BANANO	PAN MANTEQUILLA	GALLETA SABOR A VAINILLA	MOGOLLA MIEL
FRUTA		BANANO	MANDARINA	PERA	
AZUCARES Y DULCES	PANELITA DE LECHE				CHOCOLATOSA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LACTEO	AVENA	LECHE SABORIZADA VAINILLA	AVENA	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN CALENTANO	MANTECADA	TORTA DE CHOCOLATE	PAN DULCE
FRUTA		BANANO	NARANJA	GUAYABA	
AZUCARES Y DULCES	CARAMELO				BOCADILLO

TELEFONO: 310 217 9384, E-MAIL: adriana.interventora@gmail.com

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

AVANCE DE EJECUCION FINANCIERA ACUMULADA 1 A 31 DE OCTUBRE DE 2022

No.	CONDICIONES CONTRACTUALES INICIALES					CONDICIONES ACTUALIZADAS DEL CONTRATO			VALOR EJECUTADO ACTAS ANTERIORES		CANTIDADES EJECUTADAS 1 A 31 DE OCTUBRE		CANTIDADES ACUMULADAS		CANTIDAD POR EJECUTAR	VALOR CANTIDADES POR EJECUTAR
	ITEM PAGO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES EJECUTADAS	PRESENTE ACTA					
											CANTIDAD	VALOR CANTIDADES EJECUTADAS	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES ACUMULADAS		
1.2.1	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel Preescolar (incluye empaque)	Ración	37.290	$ 2.819,00	$ 105.120.510,00				16.329	$ 46.031.451,00	4.529	$ 12.767.251,00	20.858,00	$ 58.798.702,00	16.432	$ 46.321.808,00
1.2.2	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel Primaria grados 1ro, 2do y 3ro (incluye empaque)	Ración	135.740	$ 2.819,00	$ 382.651.060,00				56.630	$ 159.639.970,00	15.394	$ 43.395.686,00	72.024,00	$ 203.035.656,00	63.716	$ 179.615.404,00
1.2.3	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel primaria grados 4to y 5to (incluye empaque)	Ración	91.300	$ 3.139,00	$ 286.590.700,00				39.133	$ 122.838.487,00	10.277	$ 32.259.503,00	49.410,00	$ 155.097.990,00	41.890	$ 131.492.710,00
1.2.4	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel secundaria (incluye empaque)	Ración	186.890	$ 3.302,00	$ 617.110.780,00				72.314	$ 238.780.828,00	19.829	$ 65.475.358,00	92.143,00	$ 304.256.186,00	94.747	$ 312.854.594,00

TELEFONO: 310 217 9384, E-MAIL: adriana.interventora@gmail.com

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

1.2.5	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel media y ciclo complementario (incluye empaque)	Racion	46.970	$ 3.302,00	$ 155.094.940,00				20.172	$ 66.607.944,00	5.776	$ 19.072.352,00	25.948,00	$ 85.680.296,00	21.022	$ 69.414.644,00
2.2.1	PERSONAL	MES	6,50	$ 48.300.000,00	$ 313.950.000,00				2,67	$ 128.800.000,00	1	$ 48.300.000,00	3,67	$ 177.100.000,00	2,83	$ 136.850.000,00
2.2.2	TRANSPORTE	MES	6,50	$ 21.424.834,00	$ 139.261.421,00				2,67	$ 57.132.891,00	1	$ 21.424.834,00	3,67	$ 78.557.725,00	2,83	$ 60.703.696,00
	TOTALES				**$ 1.999.779.411**			**$ 0,00**		$ 819.831.571		**$ 242.694.984**		$ 1.062.526.555,00		$ 937.252.856,00

TELEFONO: 310 217 9384, E-MAIL: adriana.interventora@gmail.com

ADRIANA MARIA VERA MONROY
BACTERIOLOGA
ESP. AUDITORIA DE SERVICIOS DE SALUD

Para la prestación del servicio el operador cumple con el personal requerido para el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de OCTUBRE de 2022 según la siguiente descripción:

PERSONAL CONTRATO DE SUMINISTRO N° 401/2022

#	CEDULA	NOMBRE COMPLETO	CARGO
	51.984.777	RINCON GARCIA BLANCA LILIA	COORDINADOR OPERATIVO
1	1.006.823.892	ALFEREZ GUTIERREZ KAROL DANELA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	40.430.910	AMADO MENECES MAGDA YOHANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	1.122.130.911	ARTEAGA RAMIREZ LAURA NATALIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	1.120.364.225	BELTRAN BARRIOSNUEVO DIANA PATRICIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	40.433.863	CASTRO BERNAL ZANDY PAOLA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	1.122.139.088	COLMENARES FERNANDEZ ANGELICA MARIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	1.122.116.971	FRANCO REYES NORMA MARCELA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	1.031.162.223	GALINDO LONDOÑO OSCAR ESTIBEN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	1.122.141.952	GARZON CABANZO LUIS FERNANDO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	1.006.794.013	GIRALDO TORRES SANDRA ROCIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	26.579.082	LEYVA REY YURY NAYIBER	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	40.431.761	MACHADO QUEVEDO SANDRA MILENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	1.122.138.950	MARIN ARTEAGA YULIETH VANESSA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	40.430.075	MARTINEZ BUITRAGO AMANDA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	17.418.069	MIRANDA MARTINEZ JORGE ENRIQUE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	1.121.825.600	MOLINA CANDIA LEIDY JOHANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	31.037.528	MORON PEREIRA MARIA HELENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	1.062.281.427	MURILLO DANELLY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	40.430.533	ORTIZ CALDERON LUCY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	37.747.108	OSMA LOPEZ MARY LUZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	1.121.857.933	PARRADO SUTA JOSÉ YERMIN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	40.430.776	RIVEROS RICO MARTHA LILIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	21.177.329	SANCHEZ LEAL DORA HERMINDA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	40.429.888	VARGAS FANNORY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOTA: El operador garantizó el transporte para la distribución de las raciones a las diferentes instituciones beneficiarias del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2022

Entre el 1 al 31 de OCTUBRE de 2022 el Contrato de Contrato de suministro N° 401/2022 ha tenido el siguiente avance de ejecución:

1. AVANCE DE EJECUCION EN TIEMPO

TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	SEIS (6) MESES Y QUINCE (15) DÍAS
TIEMPO TRANSCURRIDO DESDE EL INICIO DEL CONTRATO HASTA EL PRESENTE INFORME:	3 MESES Y 26 DÍAS
AVANCE EJECUCIÓN EN TIEMPO PARA EL INFORME 4:	59 %

2. AVANCE DE EJECUCION FINANCIERA

VALOR DEL CONTRATO	$ 1.999.779.411,00
VALOR DEL ANTICIPO	$ 0,00
VALOR EJECUTADO DEL 1 A 31 DE OCTUBRE EN LA PRESENTE ACTA	$ 242.694.984 ,00
VALOR DEL ANTICIPO AMORTIZADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 0,00
VALOR EJECUTADO EN ACTAS ANTERIORES	$ 819.831.571,00
VALOR EJECUTADO ACUMULADO	$ 1.062.526.555,00
VALOR POR EJECUTAR	$ 937.252.856,00
EJECUCIÓN FINANCIERA DEL ACTA PARCIAL NO. 4 CON RESPECTO AL CONTRATO:	12 %
EJECUCIÓN FINANCIERA ACUMULADA DESDE EL INICIO DEL CONTRATO A LA FECHA:	53 %

NOTA: La semana de receso académico del 8 al 16 de octubre disminuye el porcentaje de ejecución del contrato de Suministro No. 401/2022 para el periodo informado.

DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°	438 DE 2022
NOMBRE DEL MUNICIPIO	ACACÍAS
CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE INTERVENTORÍA
OBJETO	INTERVENTOR/A TECNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META EN LA VIGENCIA 2022
CONTRATISTA	ADRIANA MARIA VERA MONROY CC.52.073.664
PLAZO INICIAL	SEIS (6) MESES Y VEINTIUN (21) DIAS
VALOR INICIAL:	DOSCIENTOS SETENTA Y UN MILLONES CIENTO SESENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA PESOS MCTE. ($ 271.169.370,00) INCLUIDO IVA
FECHA DE INICIO	1 DE AGOSTO DE 2022
FECHA DE FINALIZACIÓN	21 DE FEBRERO DE 2023

GARANTIAS CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 438/2022:

PÓLIZA N°:	**30-44-101047925**		
EXPEDIDA POR:	**SEGUROS DEL ESTADO**		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR ASEGURADO**
	Fecha Inicial	**Fecha Final**	
CUMPLIMIENTO	15/07/2022	05/08/2023	$27,116,937.00
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	15/07/2022	05/02/2023	$54,233,874.00
CALIDAD DEL SERVICIO	15/07/2022	05/08/2023	$13,558,468.50
TOTAL ASEGURADO			$ 94,909,279.50
POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL N°	30-40-101017089		
EXPEDIDA POR:	**SEGUROS DEL ESTADO**		
FECHA DE EXPEDICIÓN.	15/07/2022	05/02/2023	$ 200.000.000

3. AVANCE DE EJECUCION EN TIEMPO CONTRATO N° 438/2022

TIEMPO TRANSCURRIDO DESDE EL INICIO DEL CONTRATO HASTA EL PRESENTE INFORME:	TRES (3) MESES
AVANCE EJECUCIÓN EN TIEMPO PARA EL INFORME 4:	44.7%

4. AVANCE DE EJECUCION FINANCIERA CONTRATO N° 438/2022

VALOR DEL CONTRATO	$ 271.169.370,00
VALOR DEL ANTICIPO	$ 0,00
VALOR DEL ANTICIPO AMORTIZADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 0,00
VALOR EJECUTADO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022	$ 49.518.418,00
VALOR EJECUTADO EN ACTAS ANTERIORES	$ 89.991.458,00
VALOR EJECUTADO ACUMULADO	$ 139.509.876,00
VALOR POR EJECUTAR	$ 131.659.494,00
EJECUCIÓN FINANCIERA ACUMULADA DESDE EL INICIO DEL CONTRATO A LA FECHA:	51.4%

Al presente informe se anexan las certificaciones de rectores correspondientes al periodo informado y registro fotográfico.

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Contrato de interventoría N° 438/2022

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 438/2022

ANEXO N° 10
ACTAS DE COMITÉ

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

1060-42

ACTA N° 01

ORGANISMO, DEPENDENCIA, COMITÉ O CONSEJO					
Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar					
FECHA	Miércoles 17 de agosto de 2022	**HORA INICIO**	9:00 am	**HORA TERMINACIÓN**	11:00 am

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Realizar la primer Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar - PAE para la vigencia 2022

AGENDA

1. Saludo y verificación de participantes
2. Presentación del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2022, por parte de la Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes.
3. Información de la ejecución y resultados de la modalidad por la Interventoría
4. Intervención del operador sobre la ejecución del PAE
5. Intervención del seguimiento y vigilancia realizada por los Comité de Alimentación Escolar y personeros estudiantiles.
6. Proposiciones y varios

DESARROLLO

1. Saludo y verificación de Participación

La Doctora Magda Milena Pinzón León en calidad de Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes, extiende un cordial saludo a los asistentes; indicando que de conformidad con la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se convocó a la Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Acacías. Por lo tanto se hace llamado a los participantes de la mesa.

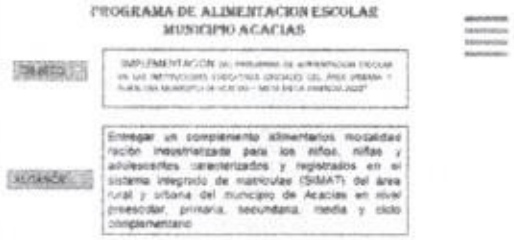
PARTICIPANTES	NOMBRE	ASISTE
1. Alcalde Municipal o Delegado	Licenciado Eduardo Cortes Trujillo	SI
2. Interventoría del PAE	Adriana Vera	SI
3. Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes	Magda Milena Pinzón	SI
4. Representante del Operador y/o Delegados	Diego Morato- Representante Legal	SI
5. Rectores de las Instituciones Educativas atendidas por el Municipio	I.E Veinte de Julio	SI
	C.E Brisas del Guayuriba	SI
	I.E Santa Teresita	SI
	I.E Campestre San José	SI
	I.E Dinamarca	SI
6. Presidente del Comité de Alimentación Escolar	Padre de familia en representación de la I.E Campestre San José	SI
7. Personero Estudiantil	Personera Estudiantil de la I.E Veinte de Julio	SI
8. Veedores		No

4. Intervención del operador sobre la ejecución del PAE

La coordinadora Blanca de Vitalimentos, inicia la presentación del operador dando a conocer las generalidades del contrato, mostrando los efectos de la ola invernal en las carreteras y el difícil acceso a las sedes rurales, da el reporte de las raciones entregadas aproximadamente a la fecha en la que es evidencia la entrega del 65% de las raciones proyectadas en el contrato a entregar durante el mes de julio; comunica que la marca de las bebidas lácteas que inicialmente se empezó a suministrar, tuvo baja aceptación y se cambió por la marca de Recreo.


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
MUNICIPIO ACACIAS
PAE

Representante Legal
Diego Fernando Montes


PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
MUNICIPIO ACACIAS

OBJETO

JUSTIFICACIÓN

Entregar un complemento alimentario, modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el sistema integrado de matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en nivel preescolar, primaria, secundaria, media y ciclo complementario




INSTITUCIONES EDUCATIVAS ATENDIDAS

INSTITUCION EDUCATIVA	N° DE SEDES	AREA
13 DE JULIO	3	URBANA
C.E BRISAS DEL GUAYURIBA	10	RURAL
I.E CAMPESTRE LOS LLANOS	6	RURAL
I.E GUAMPACA	3	RURAL
I.E RANCHO GRANDE	6	RURAL
TOTAL	24	22 SEDES RURALES 2 SEDES URBANAS





1060-42



5. Intervención del seguimiento y vigilancia realizada por los Comité de Alimentación Escolar y personeros estudiantiles.

Se invita a la señora Susana Bermúdez en calidad de representante del Comité de Alimentación Escolar de la Institución Educativa Campestre San José, intervenga sobre el seguimiento y vigilancia que realizan al programa de alimentación escolar.

La señora Susana Bermúdez indica que los estudiantes se cansan de la ración industrializada, que el caso de su hijo la reclama pero no la consume y la regala; por cuanto si solicita se consideren cambios y se entregue preparada en sitio.

Al igual se le pide la intervención a la personera estudiantil de la I.E Veinte de Julio Maira Alejandra Sosa, cuente el proceso que realizan para el seguimiento del programa en la institución; la estudiante manifiesta que los estudiantes han notado el cambio del tamaño de pan que es más pequeño, que cuando llegaron de vacaciones la marca de la leche era otra y no gusto, pero ya la cambiaron; que han salido productos malos.

La doctora Magda Milena Pinzón León interviene, explicando a la personera que según la resolución No. 335 de 2021 hay unos rangos de gramaje para la presentación del panificado, es por ellos que los grados de preescolar, 1,2 y 3 se les entregan una ración más pequeña de 40 gr en el panificado y la fruta de 100gr; mientras que los grados más grandes se les entrega

un panificado de 70 gr y la fruta de 120 gr; por lo tanto, lo deben tener presente cuando revisen la diferencia entre raciones a que grado corresponde.

También recuerda que los comités CAE se deben reunir mínimo 1 vez cada 2 meses, y es en ese espacio que deben registrar las actividades que realiza en el seguimiento y vigilancia del PAE de la institución educativa y reportarlo a la secretaría para realizar las acciones de mejoramiento necesarias; es así que se les pidió a los rectores remitan el informe bimestral consolidado de la vigilancia realizada entre el CAE y la asociación de padres; así el municipio poder mejorar la atención del programa.

6. Proposiciones y varios

La doctora Magda Milena Pinzón León, explica las gestiones que viene adelantando la secretaría de infraestructura del Municipio para realizar los mantenimientos y mejoramientos de los comedores escolares, en las instituciones educativas en los que se permita atender con la ración preparada en sitio, además la secretaría debe gestionar los recursos para la adquisición del menaje y equipos de cocina, proyectando que para el segundo semestre del 2023, cuando regresen los estudiantes de vacaciones se puedan atender con la ración preparada en sitio.

Además, pide apoyo a los rectores, operador e interventoría, que teniendo en cuenta que el municipio está atendiendo en el segundo semestre con recursos de regalías, se debe reportar la ejecución mensual del programa los primeros 5 días de cada mes; por lo tanto, se debe contar con la certificaciones de los rectores para conocer realmente las raciones entregadas. Por lo tanto, se acuerda que los rectores realizarán revisión cada 15 días, para lo cual el operado allegara en archivo Excel las bases para su revisión, una vez el rector verifique da la viabilidad para que impriman y les recojan las firmas.

No siendo más, se da por terminada la mesa pública.

CONCLUSIONES
Realizar la primer Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar - PAE para la vigencia 2022

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**FECHA**	**RESPONSABLE**
Remitir actas de los CAE e informe bimestral consolidado	01 de septiembre de 2022	Rectores de las Instituciones Educativas Oficiales

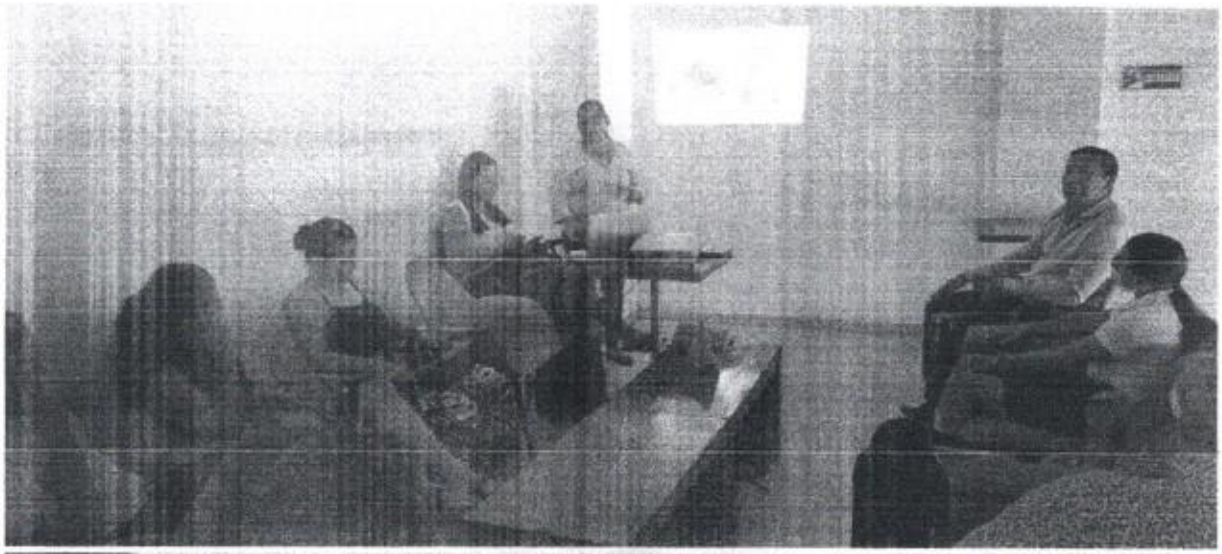
		atendidas por el Municipio
Asistentes: *(Relacionar el formato registro de asistencia indicando tema y fecha)*	Se Relaciona El Formato De Asistencia Donde Firman Los Participantes Con Sus Datos.	
Para constancia de lo anterior, se firma la presente acta bajo la responsabilidad expresa de los que intervienen en ella, de conformidad con las obligaciones y funciones desempeñadas por cada uno de los mismos		
Revisó	**Aprobó**	
Magda Milena Pinzón León Secretaria Social, de Educación, Cultura y Deportes	Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar	

Proyectó: Haidiby Rada Betancourt- Profesional Especializado
Revisó: Magda Milena Pinzón León - Secretaria Social, de Educación, Cultura y Deportes

Registro Fotográfico



1060-42





1060-42



LISTADO DE ASISTENCIA

TEMA - EVENTO: Mesa publica de Programa Alimentación Escolar
UBICACIÓN: Veracruz **FECHA: (dd-mm-aaaa):** 17-08-2022 **HORA** 9:00 am
TIPO DE EVENTO ( ) CAPACITACIÓN (X) REUNIÓN ( ) SOCIALIZACIÓN ( ) TALLER ( ) INDUCCIÓN ( ) REINDUCCIÓN ( ) OTRO
NOMBRE DEL EXPOSITOR: Magda Milena Pinto Leal
RESPONSABLE: Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes

NOMBRE DEL ASISTENTE	CÉDULA	CARGO/DEPENDENCIA	CELULAR	BUZÓN DE CORREO	FIRMA
Jorge Lombo Sanchez	1121[illegible]	Tecn/Pers-nevera	3214904875	Reservasaacacias.gov.co	
Rudy Jackson Ragua	86.067.441	Coordinador/I.E Vereda	Julio 3143938540	rujacobe81@hotmail.com	
Maira Alejandra Sosa	1122179478	Personera/I.E. Vereda	Julio 3123152117	mairasosaquintanilla@gmail	Alejandra Sosa
Adolfo Contreras P.	479292	Director de Nucleo 6	3114821252	ascorpe@hotmail.com	
Juan Pablo Montoya Arias	1749654[illegible]	Rector/IE Santa Teresita	3208456243	iesantateresita@hotmail.com	
Orlando Romero Otero	1730949[illegible]	Director de Nucleo	3134964998	oros2004[illegible]@gmail.com	
Diego F Morale	1121986[illegible]	R L Vitalinos Mesa	3123774142	vitalinosmesa@gmail.com	
Aleida Mateus C	3102144[illegible]	Rectora/IE Compostela	3156127431	rectoria@compostelasanpedro	
Susana Bermudez	3103727[illegible]	REPRESENTANTE	3172363477	maritza0[illegible]@hotmail.com	
Nuria Misa Rojas	4[illegible]	Secretaria JAC	3[illegible]7963	jac[illegible]	
Ruben Castillo	1591695	Director Rural	3138[illegible]	[illegible]	
Jairo Chavez Rojas	17.421.518	Rector/Jedinamaca	321.234.1362	jedinamaca@hotmail.com	
Hartley Rodriguez	1121[illegible]	Profesional Especializado	6124742638	educacion@acacias.gov.co	
Adriana M Ucros	52073661	Rectora interina@gmail	3162179381	rectora interina	

OBSERVACIONES / COMPROMISOS:

Alcaldía de Acacías

Educacion Alcaldia de Acacias <educacion@acacias.gov.co>

Invitación a la Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar

1 mensaje

Educación Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co> 8 de agosto de 2022, 9:12
Para: Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Secretaría Privada Alcaldía de Acacías <sprivada@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, asconpe@hotmail.com, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa Teresita Acacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, INSTITUCION EDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, Jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, Blanca Rincon <Vitalimentospaeacacias@gmail.com>, Personería Alcaldía de Acacías <personeria@acacias.gov.co>

Cordial saludo,

De conformidad con la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se convoca a la Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar.

	Cargo	Nombre
1	Alcalde Municipal o Delegado	Licenciado Eduardo Cortes Trujillo
2	Interventora del PAE	Adriana Vera
3	Secretaria Social de Educación, cultura y deportes	Magda Milena Pinzón
4	Representante del Operador PAE y/o delegados	Diego Morato
5	Rectores de las Instituciones Educativas atendidas por el Municipio:	Veinte de Julio Brisas del Guayuriba Santa Teresita San José Dinamarca
6	Presidente del Comité de Alimentación Escolar	I.E San José
7	Personero Estudiantil	I.E Veinte de Julio
8	Veedores	
9	Personería Municipal	
10	Directores de Núcleo	Lic. Orlando Romero Lic. Astolfo Contreras

Se invita a la Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar - PAE para la vigencia 2022.

Fecha: Miércoles 17 de agosto de 2022
Hora: 9:00 am
Lugar: Panadería Veracruz Acacías

Solicitamos el apoyo de los rectores en convocar al personero y presidente del CAE, convocados a la mesa.

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo.
2. Presentación del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2022, por parte de la Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes.
3. Información de la ejecución y resultados de la modalidad por la Interventoría
4. Intervención del operador sobre la ejecución del PAE
5. Intervención del seguimiento y vigilancia realizada por los Comité de Alimentación Escolar y personeros estudiantiles.

6. Proposiciones y varios

--

Cordialmente,

Haidiby Rada Betancourt
Profesional Especializado
Email: educacion@acacias.gov.co
Celular: 3124742638
Teléfono: 6574632 - 6574633 - 6574634 - 6574635
Nit:892001457-3
Dirección: Carrera 14 No. 13-30 B. Centro.
Código Postal:507001
www.acacias.gov.co

AVISO LEGAL:Este correo electrónico contiene información confidencial de la Alcaldía de Acacías Meta.Si Usted no es el destinatario, le informamos que no podrá usar (leer, imprimir, copiar, distribuir o hacer público su contenido, de hacerlo podría tener consecuencias legales como las contenidas en la Ley 1273 del 5 de Enero de 2009 y todas las que le apliquen. Si ha recibido este correo por error, por favor infórmenos a seguridaddigital@acacias.gov.co y bórrelo. Si usted es el destinatario, le solicitamos mantener reserva sobre el contenido, los datos o información de contacto del remitente y en general sobre la información de este documento y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

1060

LISTADO DE ASISTENCIA

TEMA - EVENTO: Mesa Pública PAE
UBICACIÓN: Sala de Juntas despacho Alcalde **FECHA: (dd-mm-aaaa):** 25-10-2022 **HORA:** 9:00am
TIPO DE EVENTO ( ) CAPACITACIÓN (X) REUNIÓN ( ) SOCIALIZACIÓN ( ) TALLER ( ) INDUCCIÓN ( ) REINDUCCIÓN ( ) OTRO
NOMBRE DEL EXPOSITOR: Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes
RESPONSABLE: Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes

NOMBRE DEL ASISTENTE	CÉDULA	CARGO/DEPENDENCIA	CELULAR	BUZÓN DE CORREO	FIRMA
Nikol Bautista V	1121196	Rpt. de los estudiantes	3188177313	mahia01292009@gmail.com	
Jhonatan David Piñeros	1121858267	personero	3213913931	piñerotanny@yahoo.com	
Estelfa Contreras P.	477292	Dirección de Núcleo	3114821292	ascorpe@hotmail.com	
Jairo Alvaro Lemos	5.786.[illegible]	Rector	3208319779	[illegible]	
Deisy Rocio Q	1[illegible]	Director de Núcleo	3139964928	[illegible]	
Juan Paul Montoya	1741654	Rector/Santa Teresita	3208156243	[illegible]	
Blanco L. Rincón G.	51984777	Operador	3115912111	[illegible]	
[illegible]	52073664	Intervención PAE	3102179384	[illegible]	
[illegible]	9[illegible]	[illegible]	315-2777[illegible]	[illegible]	
Diego Castillo	15914695	Director Rural	3138859561	[illegible]	
Alexis Matus (compol)	31021444	IE CAMPESTRE [illegible]	3156127451	[illegible]	
Jairo Chavez Rojas	17422[illegible]	IE DINAMARCA	3212341362	iedinamarca@hotmail.com	
Karol Daniela Alvarez Gutierrez	1122[illegible]	Operador	3112530791	[illegible]	
Jose Parrado S	1[illegible]	operador	3178166683	[illegible]	
Licet Bautista Morales	1122122497	Sec Gobierno	3155A03002	gobiernoacacias@gmail.co	
Handiby Keda Betancourt	1121[illegible]	Apoyo ced ESP SSECD	3124742630	Educacion@acacias.gov.co	

OBSERVACIONES / COMPROMISOS: Doctora Licet Bautista como Alcaldesa Encargada

LISTADO DE ASISTENCIA

TEMA - EVENTO: Mesa Publica PAE
UBICACIÓN: Sala de Juntas Alcalde **FECHA: (dd-mm-aaaa):** 25-10-2022 **HORA** 9:00 am
TIPO DE EVENTO ( ) CAPACITACIÓN (X) REUNIÓN ( ) SOCIALIZACIÓN ( ) TALLER ( ) INDUCCIÓN ( ) REINDUCCIÓN ( ) OTRO
NOMBRE DEL EXPOSITOR: Secretaria Social de Educación, Cultura y Deporte
RESPONSABLE: Secretaria Social de Educación, Cultura y Deporte

NOMBRE DEL ASISTENTE	CÉDULA	CARGO/DEPENDENCIA	CELULAR	BUZÓN DE CORREO	FIRMA
Gloria Maritza Castro	1122783550	Prof Universitario	3173381105	[illegible]	[signature]
Maritza Oliva Alvarez	40317192	Profesional Univ. SSM	3203123326	vacunacion@acacias.gov.co	[signature]

OBSERVACIONES / COMPROMISOS: