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

Institución educativa	Campestre	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	25 - 11 - 22	Hora inicio:	8:00
Operador:	VITALIMENTOS S.A.S	No Contrato / Convenio	401/2022	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos		No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 438/2021		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita PQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	100 %	PORCENTAJE %	72 %

CONCEPTO FINAL

MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA		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 encuestadas	2
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: NC(NO CUMPLE), C(SI 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	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 depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	no 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.	1	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 %	90
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Acciones correctivas o acciones 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 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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acc on 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 MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	3

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acc on 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 (aplo 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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba 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 LIQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba 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)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba 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	9			PORCENTAJE % 9
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba 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 (Escriba 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 resolución. (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
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE % 0%

		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	Sin Extintor
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	0	Sin botiquin
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE % 0%

		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 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 SPOR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3			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:	Lucy Ortiz Calderon	Cargo:	manipuladora A.
Realizada por:	Yuleth Garin.	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 (RI)

Institución educativa	Brisas del Guayuriba	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	3/11/2022	Hora inicio:	8:00am
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%.	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: SI (CUMPLE), N (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Racion 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.	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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NA	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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	0	
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 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		
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		
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 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		
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.	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)	N/A	
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.	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 García	Cargo:	Aux Interventoría

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	ALTO DE ACACIITAS.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	8/11/2022	Hora inicio:	
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

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: S(CUMPLE), N (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

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

1. 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 corftrol de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	
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 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		
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.	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		
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:	9/11/2022	Hora inicio:	
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: 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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
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.	0	
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	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.	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 químicas autorizadas para este efecto.	1	
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 evitá el contacto directo del alimento con las manos.	1	
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 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.		
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 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				
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.	1	
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	6	
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.		
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)		
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.	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	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	SAN JUAN. TOMAS	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	10/11/2022	Hora inicio:	
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 (METODO)	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2013	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: Racion 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.	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.		
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.	0	
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 higiènico-sanitarias.		
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.	0	
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.		
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		
		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.	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 químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
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 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.		
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 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		
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.	6	
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	1	
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.		
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)		
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)	0	
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		
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.	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	1	
		TOTAL GESTION 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:		JOHANA 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 SAN PABLO	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 15/11/2022		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	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	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.	0	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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.		
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.	0	
		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.	0	
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		
		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.	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 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.	1	
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 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 l 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 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				
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.	1	
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.	0	
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.		
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)		
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.	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	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

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

Institución educativa	LOMAS PAÑUELO	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	16/11/2022	Hora inicio:	11:00 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	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			
	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.	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 físico 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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	
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.	0	
		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	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.	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 químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	0	
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).		
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

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 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

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.	1	
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	0	
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.	0	
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.		
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 vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitárias, 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.	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	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 (R.I)

Institución educativa	los Anos	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 17/11/		Hora inicio:	
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 | 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.	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.	0	
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.	1	
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.	0	
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.		
		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.		
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		
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.	1	
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 protecci 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.	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.	1	
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	0	
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.	0	
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.		
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)		
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)		
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.	0	
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:	APOY. 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:	18/11/2022	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 EVALUACIÓN: SC(CUMPLE), NC(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.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, 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.		
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.	0	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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.	0	
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.		
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		
		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.	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.	1	
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.	0	
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 son 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 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.		
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 DESINFECCION				
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.		
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.	0	
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	1	
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.	0	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	
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.		
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)				
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 aíslen 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)		
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.	0	
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:		JESE PARRADO	Cargo:	MANIPULADOR.
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX INTERVENTORIA

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

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: 21/11/2022		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	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	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	

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 (CUMPLE), NC (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 higienico-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 físico 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.	0	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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.	0	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	
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.		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	
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		
		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.	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 químicas autorizadas para este efecto.	1	
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 PREPARACION		
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 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.		
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 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		
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		**PORCENTAJE %**
PUNTAJE ESPERADO				
		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)		**PORCENTAJE %**
PUNTAJE ESPERADO				
		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.		
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	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	SARDINATA.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 22/11/2022		Hora inicio:	11:00 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	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
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	

Resolución 15432 del 2 de octubre de 2015

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

No. de Manipuladoras encontradas:

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

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

ITEM		I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa 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.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moños, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higienico-sanitarias.	1	
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.	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.		

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.	0	
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		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.		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	
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		
		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.	1	
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.		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION		
				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	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
				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	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
				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.	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.	0	
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	1	
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.	0	
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.	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.		
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		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 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)		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.		
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	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 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 | Alimentación | PAE | ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Venecia.	**ETC :**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:		**Fecha Visita:** 23/11/2022		**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	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	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2013	1	No. de Manipuladores encontrados	
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: (CUMPLE), X (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.	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.		
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 físico 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.	1	
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.	0	
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.	0	
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.		
		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 R 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.		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	
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	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.	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 químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.		
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).		
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 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		
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.	1	
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.	0	
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.	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.		
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.		
		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.	0	
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	
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:	MANIPOTADOR
Realizada por:		JULIANA GARCIA	Cargo:	AUX. INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 438/2022

ADRIANA VERA M

52073664-2

ANEXO N° 7

REGISTRO FOTOGRÁFICO

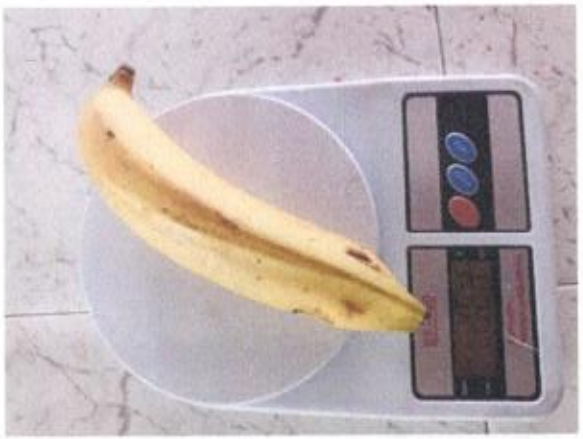
PAE EN CASA

Acacías

Camino de oportunidad.

CD

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

















INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO – SEDE LILIA CASTRO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO – SEDE LILIA CASTRO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022














INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO – SEDE LILIA CASTRO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022







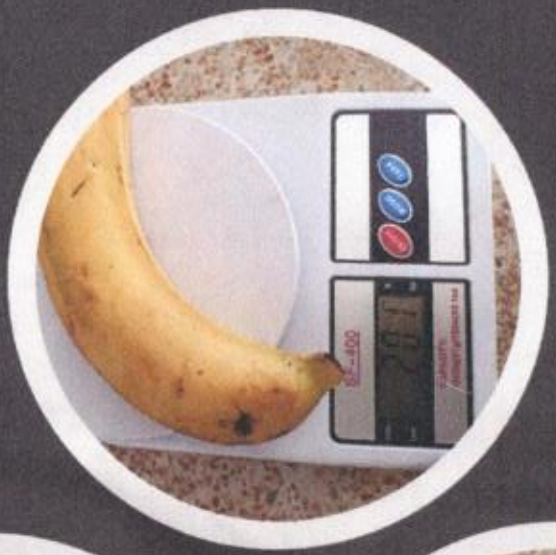


INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO – SEDE LILIA CASTRO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022







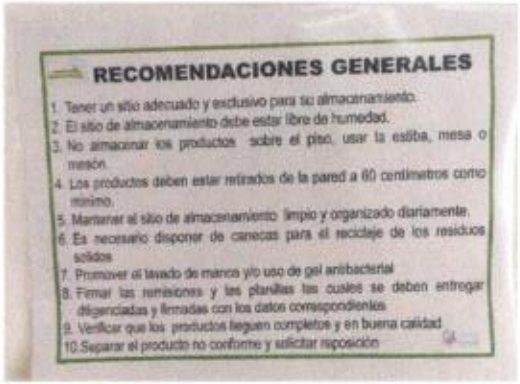






INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022





















INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ
CAMPESTRE Y SEDES
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES 1 A 30 DE NOVIEMBRE CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022



















INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ
CAMPESTRE Y SEDES
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA
N°438/2022



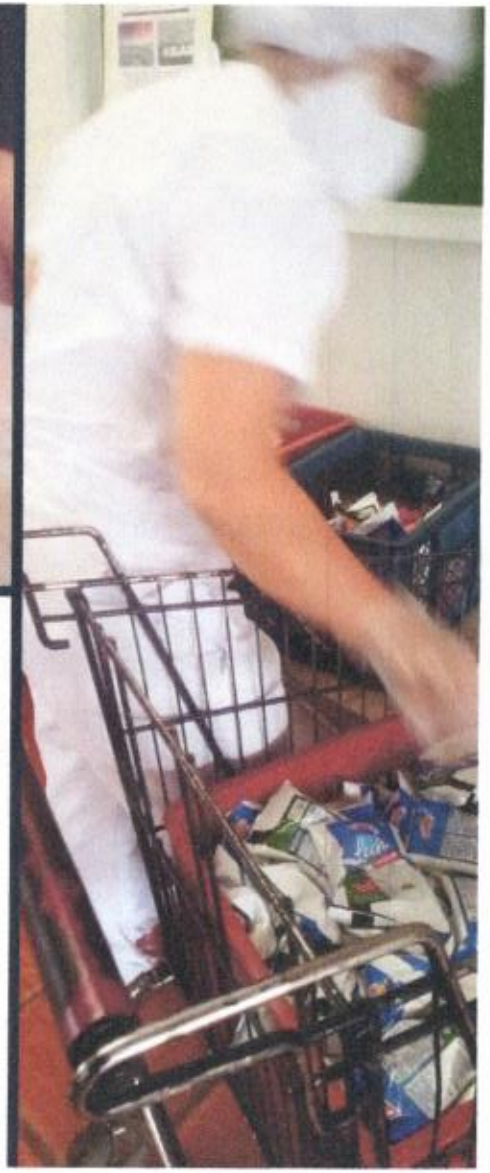


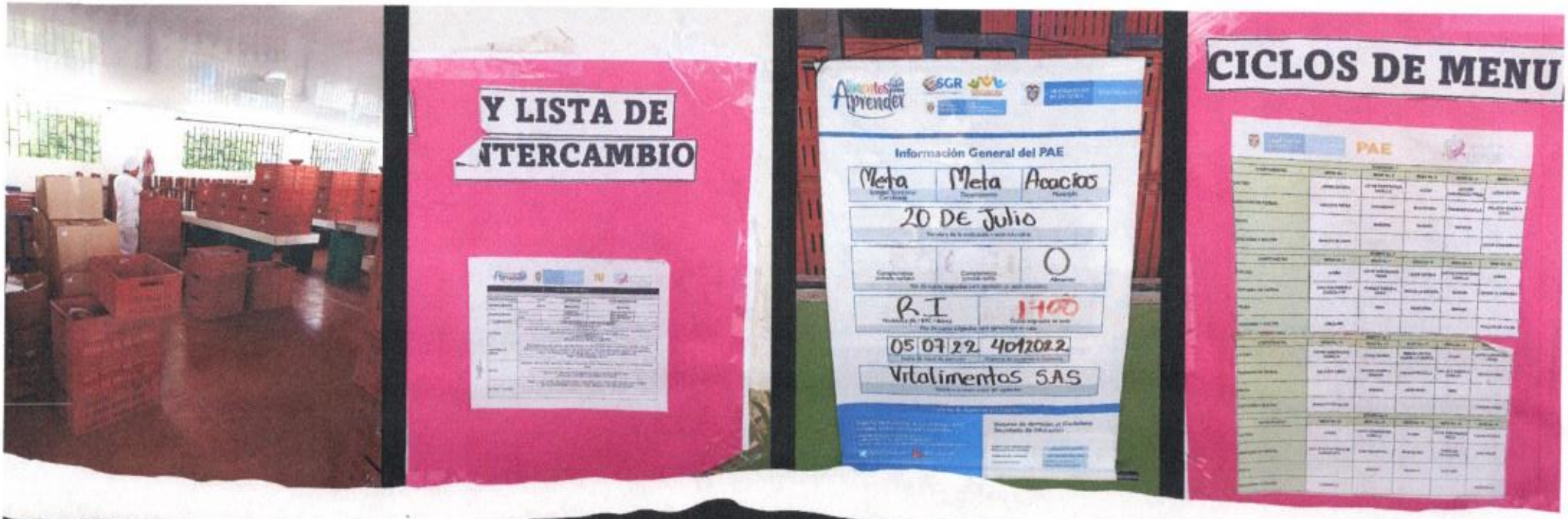
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES 1 A 30 DE NOVIEMBRE CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022











INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022









INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022

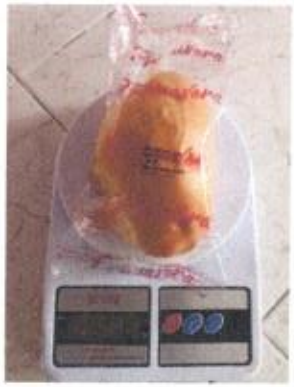


INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO
1 A 30 DE NOVIEMBRE
CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°438/2022











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 urgente

Blanca Rincon <vitalimentospaeacacias@gmail.com>
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

16 de noviembre de 2022, 08:25

Doctora Adriana buenos días

De la manera más respetuosa me dirijo a ud con el fin de informarle que a la fecha no ha sido posible entregar el informe solicitado debido a que el señor rector de la Institución Educativa Veinte de Julio no ha entregado las planillas firmadas tanto de la principal como su sede Lilia Castro; por otra parte al rector de la Institución Educativa Dinamarca tiene pendiente por entregar la planilla de la sede palomas y la certificación sin embargo, no ha sido posible localizarlo y según la información suministrada en la sedes educativa es que tiene una dificultad familiar.

Quedamos atentos a la colaboración que nos pueda brindar para resolver esta situación y así poder cumplir con el mencionado informe.

Cordialmente,

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

Gmail

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

Solicitud Urgente

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 1 de noviembre de 2022, 11:23
Para: aleida.mateus@campestresanjose.edu.co, iedinamarca@hotmail.com, veintedejulio2007@hotmail.com, iersantateresita@hotmail.com, Blanca Rincon <Vitalimentospaeacacias@gmail.com>
CC: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>, ocad@acacias.gov.co

Cordial saludo,

De manera respetuosa, solicito la colaboración para la entrega de las planillas de certificación de rectores debidamente verificada y firmada correspondientes a las raciones suministradas durante el periodo 1 al 30 de septiembre en las Instituciones Educativas Beneficiarias del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS, en el marco de la ejecución del Contrato de Suministro No. 401/2022.

Teniendo en cuenta que la fuente de financiación del contrato mencionado son los recursos correspondientes al SISTEMA GENERAL DE REGALIAS el Municipio de Acacías debe reportar de manera oportuna el informe de avance al aplicativo GESPROY que es la plataforma tecnológica creada por el Departamento Nacional de Planeación para las entidades ejecutoras la cual debe ser alimentada con la información precisa de la ejecución del proyecto para el cual fueron destinados los recursos del SGR, el incumplimiento en el reporte oportuno de la ejecución puede llevar a sanciones aplicadas al municipio de Acacías, por cuanto existen fechas limite para el cargue de dicha información, sin embargo les reitero que sin la certificación de los Rectores de las Instituciones beneficiarias la misma no podrá ser cargada.

Actualmente solo se ha dado cumplimiento al cargue correspondiente a los meses de Julio y Agosto de manera extemporánea, quedando pendientes Septiembre y Octubre.

La fecha límite para el reporte de esta información al municipio por parte del operador junto con la revisión de la interventoría son los primeros 5 días hábiles del mes, razón por la cual el Municipio tiene alertas frente al incumplimiento del reporte del mes de septiembre.

Con el acostumbrado respeto.

ADRIANA MARIA VERA M
INTERVENTORA
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No 438/2022

Gmail

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

INFORME EJECUTIVO GESPROY OCTUBRE PAE 2022

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

14 de diciembre de 2022, 10:57

Buenos días

Remito informe ejecutivo para GESPROY correspondiente al mes de OCTUBRE de 2022, correspondiente a la ejecución del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2022

Con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora Contrato N° 401/2022

NOTA: El operador informa que aún no cuenta con todas las planillas de certificación de rectores correspondiente al periodo NOVIEMBRE, razon por la cual no se ha realizado el respectivo informe para cargue al aplicativo

INFORME CONSOLIDADO GESPROY OCTUBRE 2022.pdf
3985K

Gmail

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

Solicitud Urgente

ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co> 2 de noviembre de 2022, 08:06
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>
CC: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>, ASTOLFO CONTRERAS PEREZ <asconpe@hotmail.com>, ORLANDO ROMERO <oros20041956@gmail.com>

Cordial saludo,

Me permito contestarle él porque no he entregado a la fecha las planillas del mes de septiembre.

El 18 de octubre enviaron las planillas de septiembre, es decir ya no estaban cumpliendo con los tiempos, luego vinieron a recogerlas el 25 de octubre ya que se les había avisado que tenían inconsistencias, se le devolvieron y las trajeron corregidas el pasado 27 de octubre, es decir sólo llevo 3 días hábiles con ellas para volver a verificar y firmar, lo que significa que aún estoy en mi tiempo para ello, ya que siempre he solicitado por lo menos 5 días hábiles puesto que es un trabajo dispendioso y además no es la única tarea que sale en el día a día.
Por tanto creo que debe velar porque el contratista las entregue en las fechas estipuladas por ustedes (municipio) para que no se les genere una extemporaneidad de un mes.

Atentamente,

Aleida Mateus C.
Rectora

[Texto citado oculto]

Gmail

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

solicitud información urgente

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>
Para: Blanca Rincon <Vitalimentospaeacacias@gmail.com>
CC: Protección Alcaldía de Acacias <educacion@acacias.gov.co>

10 de noviembre de 2022, 06:33

Cordial saludo,

De manera respetuosa solicito nuevamente 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, 1 de noviembre 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 **MARIA CAMILA ULLOA** identificada con cédula N° 1.122.139.935, quien reemplaza a la operaria **LINA MARCELA BERMUDEZ** identificada con cédula No. 1.123.513.935 que hacía 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	**MARIA CAMILA ULLOA**	**Cumple**

Con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora Contrato N° 401/2022

VITALIMENTOS S.A.S
NIT 901.080.502-6

Villavicencio, 1 de noviembre de 2022

Doctora
ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventoría 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 **LINA MARCELA BERMUDEZ LEIVA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.123.513.935, quien estaba reemplazando a la señora **ZANDY PAOLA CASTRO BERNAL** por incapacidad médica de 30 días, la cual termina el próximo 9 de noviembre, ha presentado su carta de renuncia, por este motivo, amablemente se solicita autorización para contratar a partir de mañana 2 de noviembre y por el tiempo que falta de incapacidad de la señora Zandy Paola, a la señora **MARIA CAMILA ULLOA AVILA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.122.139.935, 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, donde se constata que la incapacidad termina el próximo 9 de noviembre de 2022.

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

Atentamente,

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

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 DE NOVIEMBRE A 19 DE DICIEMBRE 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

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

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

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 Acacías 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
5	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 media y ciclo complementario	Ración	46.970	$ 3.302	$ 155.094.940,00
TOTAL PAE			**$ 1.546.567.990,00**		

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

	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
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15

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

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

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

para la prestación del servicio el operador cumple con el personal requerido para el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de NOVIEMBRE 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 30 de NOVIEMBRE de 2022 el Contrato de Contrato de suministro N° 401/2022 tuvo 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:	4 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 30 DE NOVIEMBRE	$ 255.367.381,00
VALOR DEL ANTICIPO AMORTIZADO	$ 0,00
VALOR EJECUTADO EN ACTAS ANTERIORES	$ 1.317.893.936,00
VALOR EJECUTADO ACUMULADO	
VALOR POR EJECUTAR	$ 681.885.475,00
EJECUCIÓN FINANCIERA DEL ACTA PARCIAL NO. 4 CON RESPECTO AL CONTRATO:	12.7 %
EJECUCIÓN FINANCIERA ACUMULADA DESDE EL INICIO DEL CONTRATO A LA FECHA:	69 %

NOTA: La información reportada a corte 30 de noviembre de 2022, sin embargo el operador del contrato de suministro No. 401/2022 garantizó el suministro de raciones durante el calendario escolar según resolución No. 3529 de 2021 expedida por la Secretaría De Educación Del Meta, sin embargo durante el mes de diciembre no se realizaron entregas de ración industrializada en las instituciones educativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE ACACÍAS 2022.

PERIODO SEMESTRAL	PERÍODOS ACADEMICOS SEMESTRALES		
	DESDE	HASTA	DURACION (en Semanas)
1°	31 de enero de 2022	10 de abril de 2022	Diez (10) semanas
	18 de Abril de 2022	26 de Junio de 2022	Diez (10) semanas
2°	11 de Julio de 2022	18 de septiembre de 2022	Diez (10) semanas
	19 de septiembre de 2022	09 de octubre de 2022	Tres (3) semanas
	17 de octubre de 2022	4 de Diciembre de 2022	Siete (7) semanas
TOTAL			Cuarenta (40) Semanas

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

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:	CUATRO (4) MESES Y DIECINUEVE (19) DIAS.
AVANCE EJECUCIÓN EN TIEMPO PARA EL INFORME 4:	69%

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

VALOR DEL CONTRATO	$ 271.169.370,00
VALOR DEL ANTICIPO	$ 0,00
VALOR EJECUTADO DEL 1 A 31 DE DICIEMBRE DE 2023	$ 193.125.621,00
VALOR EJECUTADO ACUMULADO	$ 193.125.621,00
VALOR POR EJECUTAR	$ 78.043.749,00

El contrato de interventoría tiene fecha de finalización el día 19 de diciembre de 2022 según acta de terminación del día 19 de diciembre de 2022..

Al presente informe no se anexan las certificaciones de rectores correspondientes al periodo informado teniendo en cuenta que la institución educativa san José Campestre no ha realizado entrega de la certificación correspondiente al periodo 1 a 30 de noviembre de 2022, firmada por la respectiva rectora.

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.

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° 11
ANÁLISIS DE LABORATORIO

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

ANALISIS DE INOCUIDAD

La aceptabilidad de un proceso es frecuentemente el aspecto más difícil del análisis de alimentos. Los análisis microbiológicos de los alimentos son una herramienta eficaz en proyectos que involucran la preparación, ensamble o distribución de alimentos.
Para una adecuada interpretación de estos resultados es importante establecer qué resultados son alcanzables y/ o esperables.
Para establecer un criterio microbiológico se debe definir previamente cual será el propósito del mismo, éste puede comprender la evaluación de:

- La inocuidad del alimento: para este propósito se requiere la determinación de microorganismos
- patógenos y/o toxinas y en algunos casos la utilización de microorganismos indicadores
- (relacionados con la presencia de un patógeno).
- El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- La utilidad de un alimento como ingrediente para un propósito determinado.
- La vida útil de un alimento a fin de determinar su fecha de vencimiento.

Si se tiene en cuenta que no basta con los criterios microbiológicos para lograr este objetivo, sino que es de suma importancia verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para asegurar que los microorganismos indeseables sean eliminados o minimizados a un nivel tal que no puedan ocasionar daño a los seres humanos, esto implica además la verificación de las condiciones de almacenamiento además del cumplimiento de las fichas técnicas de los diferentes proveedores.

La evaluación que se hace de la inocuidad de los alimentos y de su aptitud para el consumo humano a través del cumplimiento con el criterio microbiológico designado por el INVIMA para el producto en cuestión, puede referir a ausencia de patógenos o a la demostración de la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene.
Los exámenes microbiológicos fueron tomados por la interventoría en el marco del contrato de prestación de consultoría N° 438/2022, durante el periodo 1 al 30 de NOVIEMBRE de 2022, la interventoría cuenta con el apoyo profesional de la Bacterióloga **ADRIANA MARIA VERA MONROY**, directora de interventoría.

Los resultados son satisfactorios y evidencia los procedimientos adecuados en la manipulación de alimentos, adecuados procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones, calidad de las materias primas y conservación de estas.

No se hace necesario tomar acciones correctivas, por cuanto el resultado de las muestras es **CONFORME** con los límites permisibles por los parámetros **INVIMA** para el tipo de alimento.

Los exámenes fueron procesados por el Laboratorio de control de calidad BIOS LABORATORIO S.A.S, que es un laboratorio de calidad de alimentos en la ciudad de Villavicencio

Las muestras analizadas CUMPLEN con los parámetros microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Anexo N° 11 Resultados análisis de microbiológico

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-14	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	10/09/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
pan calentano	sin información	28/11/2022	L 18.12	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 - 30.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	7 - 11 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	100 - 200 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022		FECHA DE ANÁLISIS	15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-15	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
mogolla mestiza	sin información	11/12/2022	L 18.19	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 - 30.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	7 - 11 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	100 - 200 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-16	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Mogolla Miel	sin información	10/12/2022	L 20.99	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 - 30.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	7 - 11 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	100 - 200 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-17	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Ponque sabor a coco	sin información	12/12/2022	L 11.28	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA PAN**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 UFC Máximo
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	9 NMP Máximo
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	200 UFC Máximo
Recuento de levaduras (UFC)	<10			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-18	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
galleta chips de chocolate	sin información	11/12/2022	L 18.19	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA PAN**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 UFC Máximo
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	9 NMP Máximo
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	200 UFC Máximo
Recuento de levaduras (UFC)	<10			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-19	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Mogolla Ajonjolí	sin información	16/11/2022	L 17.13	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA PAN**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 UFC Máximo
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	9 NMP Máximo
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	200 UFC Máximo
Recuento de levaduras (UFC)	<10			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		14/09/2021	
CÓDIGO INTERNO	4569-20	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	16/09/2021	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Mantecada	sin información	01/12/2022	L 19.09	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA PAN**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 UFC Máximo
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	9 NMP Máximo
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	200 UFC Máximo
Recuento de levaduras (UFC)	<10			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-21	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
PAN CALENTANO	sin información	02/12/2022	L 10.12	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 - 30.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	7 - 11 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	100 - 200 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-22	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Ponque vainilla	sin información	08/12/2022	L 07.12	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 - 30.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	7 - 11 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	100 - 200 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

FIN DEL REPORTE

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022
CODIGO: F-OP-MB-29	VERSION: 02		FECHA: 07-04-2021

CLIENTE:	ADRIANA MARIA VERA MONROY INTERVENTORIA PAE ACACÍAS CONTRATO No.438/2022	DIRECCIÓN / TEL	CALLE 48 # 30-33 3102179384
NIT:	52073664-2	CONTACTO CLIENTE:	Adriana Vera Monroy adriana.interventora@gmail.com
LUGAR TOMA DE MUESTRAS		SEDES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2022	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022		FECHA DE ANÁLISIS	15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-1	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Leche sabor a vainilla	09/07/2022	30/2/2023	610-2	3 unidades	200 ml

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA	TÉCNICA DE ANÁLISIS	MÉTODO	DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	1.000 - 10.000 UFC
Recuento de coliformes totales (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 4832	<1 UFC
Recuento de coliformes fecales (UFC)	<1	Recuento en placa	AFNOR 01/2-09/89C	<1 UFC
Recuento de esporas anaerobias (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213	<1 UFC
Recuento de esporas aeróbicas (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213 - Modificado	<1 UFC

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022		FECHA DE ANÁLISIS	15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-2	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Leche sabor a chocolate	08/09/2022	12/04/2023	625-2	3 unidades	200 ml

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	1.000 - 10.000 UFC
Recuento de coliformes totales (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 4832	<1 UFC
Recuento de coliformes fecales (UFC)	<1	Recuento en placa	AFNOR 01/2-09/89C	<1 UFC
Recuento de esporas anaerobias (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213	<1 UFC
Recuento de esporas aeróbicas (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213 - Modificado	<1 UFC

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6779913 - 3229478564 - 3013192047
VILLAVICENCIO - META

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-3	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Leche entera	10/08/2022	02/02/2023	318	3 unidades	200 ml

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	1.000 - 10.000 UFC
Recuento de coliformes totales (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 4832	<1 UFC
Recuento de coliformes fecales (UFC)	<1	Recuento en placa	AFNOR 01/2-09/89C	<1 UFC
Recuento de esporas anaerobias (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213	<1 UFC
Recuento de esporas aeróbicas (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213 - Modificado	<1 UFC

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-4	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Leche sabor a fresa	19/08/2022	19/02/2023	313-1	3 unidades	200 ml

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	1.000 - 10.000 UFC
Recuento de coliformes totales (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 4832	<1 UFC
Recuento de coliformes fecales (UFC)	<1	Recuento en placa	AFNOR 01/2-09/89C	<1 UFC
Recuento de esporas anaerobias (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213	<1 UFC
Recuento de esporas aeróbicas (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213 - Modificado	<1 UFC

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022		FECHA DE ANÁLISIS	15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-5	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	26/11/2021	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Avena	17/10/2022	16/03/2023	314-3	3 unidades	200 ml

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	1.000 - 10.000 UFC
Recuento de coliformes totales (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 4832	<1 UFC
Recuento de coliformes fecales (UFC)	<1	Recuento en placa	AFNOR 01/2-09/89C	<1 UFC
Recuento de esporas anaerobias (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213	<1 UFC
Recuento de esporas aeróbicas (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213 - Modificado	<1 UFC

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-6	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
naranja	sin información	No aplica	No aplica	3	ninguna

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA FRUTA ENTERA**
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-7	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Banano	sin información	No aplica	No aplica	3	ninguna

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA FRUTA ENTERA**
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-8	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
mandarina	sin información	No aplica	No aplica	3	ninguna

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA FRUTA ENTERA**
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6779913 - 3229478564 - 3013192047
VILLAVICENCIO - META

LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022		FECHA DE ANÁLISIS	15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-9	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Manzana	sin información	No aplica	No aplica	3	ninguna

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA FRUTA ENTERA**
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-10	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Arequipe	sin información	22/12/2022	2981024303	3 unidades	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**RESOLUCIÓN 2310/1986 - Arequipe**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	500 - 2.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	11 - 40 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	100 - 200 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	10 - 100 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022		FECHA DE ANÁLISIS	15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-11	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Leche condensada	sin información	23/12/2022	2671024203	3 unidades	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**RESOLUCIÓN 2310/1986 - Leche condensada**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 - 30.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	100 - 200 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-12	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA PRODUDCCIÓN**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Bocadillo	sin información	05/12/2022	305 -23	3 unidades	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**RESOLUCIÓN 3929/2013 Bocadillo**
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	1.000 - 2.000 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			4569-22
			FECHA DE REPORTE
			18 de noviembre de 2022

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	15/11/2022	FECHA DE ANÁLISIS		15/11/2022	
CÓDIGO INTERNO	4569-13	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	17/11/2022	TEMPERATURA DE RECIBO °C	25
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Galleta coco	sin información	12/12/2022	L 18.19	3 unidades X 70g	muestra tomada en empaque original sellado

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA GALLETAS Y BIZCOCHOS**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 4833-1	10.000 - 30.000 UFC
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	7 - 11 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	100 - 200 UFC
Recuento de levaduras (UFC)	<10			
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS)	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO