MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Las Blancas Sede	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	15-02-23	Hora Inicio:	07:00
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	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 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ÚLTIMA 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	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

ÍTEM		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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

424

9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	6	TOTAL PUNTAJE	4	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	4	TOTAL PUNTAJE	4	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	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
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

42

ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	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	14	TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple
63	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/.	TOTAL PUNTAJE	0/.	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2/.	TOTAL PUNTAJE	0/.	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3-1.	TOTAL PUNTAJE	3-1.	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:			Cargo:	

476

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Sede loma de San Juan	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 19-07-23		Hora inicio:	7:00
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	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 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ÚLTIMA 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	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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: Y(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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o tarea de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	Y	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.	Y	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	Y	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	Y	Cumple

472

9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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%	TOTAL PUNTAJE	10%	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	8%	TOTAL PUNTAJE	4%	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple.
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	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
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

42

ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no Cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple
63	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%	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2%	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3%	TOTAL PUNTAJE	3%	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:			Cargo:	

479

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos Aprender

ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Brisas del Envigado Loma de San Pablo	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 28.02.2023		Hora inicio:	8:12
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	Hora de terminación:	8:40
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	5	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	José Bermudes - Docente	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPOR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	80	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO	87%	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	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones			4		
De 501 a 750 raciones			5		
De 751 a 1000 raciones			6		
De 1001 a 1500 raciones			7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SI CUMPLE, NO 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 preventiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

480

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	Comple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Comple.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	No se evidencio al momento de la visita
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		TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Descripción de acción correctiva o medida 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.	0	No se evidencia al momento de la visita
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	No tiene nevera
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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		TOTAL PUNTAJE	3	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	No se evidencia al momento de la visita
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	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.		No tiene manipuladoras
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		No tiene manipuladoras
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		No tiene manipuladoras
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.		No tiene manipuladoras
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		No tiene manipuladoras
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		TOTAL PUNTAJE	2	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia al momento de la visita
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia al momento de la visita
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia al momento de la visita
43	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	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.	N/A	No se usa Hielo
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencio al momento de la visita
50	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	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.	0	No se evidencio al momento de la visita.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	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)	NA	No tiene Nevera
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NA	No tiene Nevera
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o posible de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o posible de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023: SI CUMPLE NO CUMPLE

Atendido por:		Jose Aristides Bermudez H.	Cargo:	Docente
Realizada por:		Soriano Garcia	Cargo:	

482

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Loma del Pavelo	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 19 - 07 - 23		Hora inicio:	7:00
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	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 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		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	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

ÍTEM		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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

4073

9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	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	noCumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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		TOTAL PUNTAJE		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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	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
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

484

ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	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	44	TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple
63	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	TOTAL PUNTAJE	0	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL PUNTAJE	0	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACÍAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:			Cargo:	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Los Pinos	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	22-02-23	Hora inicio:	7:00
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	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 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ÚLTIMA 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 Manipuladores encontradas	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

ÍTEM		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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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		TOTAL PUNTAJE		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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	8	TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	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
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

482

ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	NO Cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11%	TOTAL PUNTAJE	9 %	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple
63	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	21	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO	21	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACÍAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:			Cargo:	

488

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos Aprender

ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Portachuelo	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 24-02-23		Hora inicio:	7:00
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	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 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACIAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ÚLTIMA 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	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

489

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.	4	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	4	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	4	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	4	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.	4	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.	4	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10	TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o punto 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.	4	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.	4	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	4	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no Cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	4	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5	TOTAL PUNTAJE	4	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	4	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	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
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

480

ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple
63	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	TOTAL PUNTAJE	0	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL PUNTAJE	0	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:			Cargo:	

49/

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos Aprender

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:	27-02-23	Hora inicio:	7:00
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	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 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		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 Manipuladores encontradas	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

4992

9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la posible corrección o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no Cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	TOTAL PUNTAJE	4	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS Y GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	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
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

4493

ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple
63	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%	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2%	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3%	TOTAL PUNTAJE	3%	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACÍAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				

Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:			Cargo:	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Sardinata	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	28 - 07 - 23	Hora inicio:	7:00
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	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 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		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	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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%	TOTAL PUNTAJE	10%	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	NO Cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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%	TOTAL PUNTAJE	4%	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	7	Cumple
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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).	7	Cumple
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	7	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	7	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	7	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	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.	7	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	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)	7	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	7	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	21	TOTAL PUNTAJE	21	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	Cumple
42	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.	7	Cumple
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	Cumple

ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no Cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple
63	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%	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	no Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2%	TOTAL PUNTAJE	0%	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3%	TOTAL PUNTAJE	3%	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACÍAS 2021: SI CUMPLE		NO CUMPLE		
Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:			Cargo:	

424

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos Aprender — ALCALDÍA DE Acacías

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

Institución educativa	Sede Vereda	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:		**Fecha Visita:**	23/02/2023	**Hora inicio:**	7:00.
Operador:	**UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023**	**No Contrato / Convenio**	**289/2023**	**Hora de terminación:**	7:40
Reporta casos de atención prioritaria		**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	Claudia Nayeli - Docente	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	**INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 290/2023**		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPOR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	60	**PUNTAJE TOTAL RECIBIDO**	60%	**PORCENTAJE %**	

CONCEPTO FINAL

ÚLTIMA 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:	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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, NO CUMPLE, NO APLICA, NO SE OBSERVÓ

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enlaces diametral

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o medida de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	al momento de la visita hay presencia de humedad
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	al momento de la visita hay rastros de humedad y moo
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0.	No se evidencia al momento de la visita
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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

448

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	Comple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N/A	No se evidencia
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	no se evidencia al momento de la visita.
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	PS RI ED	TOTAL PUNTAJE	5	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o mejora de la misma)
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.	0	No se evidencia al momento de la visita
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	No hay Nevera
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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		TOTAL PUNTAJE		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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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	NO se evidencia al momento de la visita
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	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
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	NoCumple
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.	0	NoCumple
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		TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencio al momento de la visita.
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia al momento de la visita
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	No se evidencio al momento de la visita
43	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	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	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	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.	N/A	No se usa hielo
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencio al momento de la visita.
50	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 (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	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	A	TOTAL PUNTAJE	5	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	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		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	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	No tiene Nevera
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N/A	No tiene Nevera
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o posible de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL PUNTAJE		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o posible de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se encontrara al momento de la visita
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACÍAS 2023: SI CUMPLE NO CUMPLE

Atendido por:		Claudia Nieves	Cargo:	Docente
Realizada por:			Cargo:	

500

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ADRIANA VERA M

52073664-2

ANEXO N° 7

REGISTRO FOTOGRÁFICO

PAE EN CASA

Acacías

Camino de oportunidad.

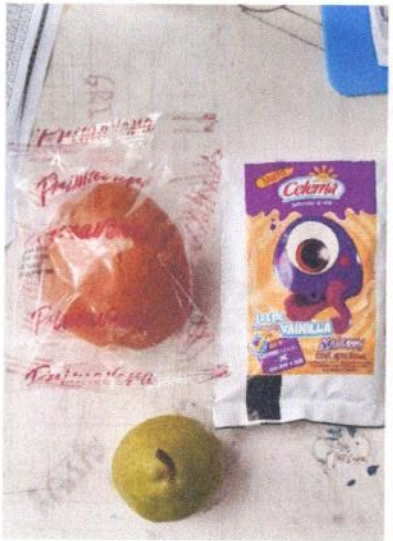
501

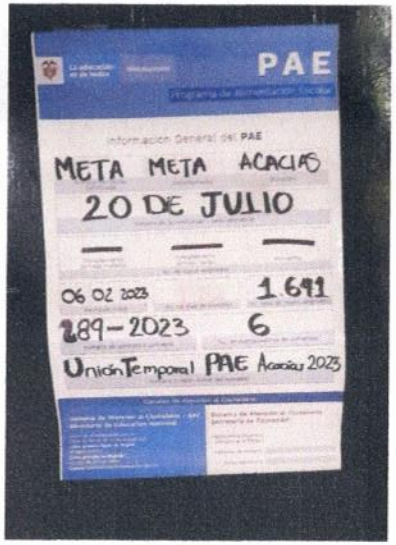
ADRIANA VERA M
52073664-2

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO











302

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO











ADRIANA VERA M
52073664-2

JD3

ADRIANA VERA M
52075664-2

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA

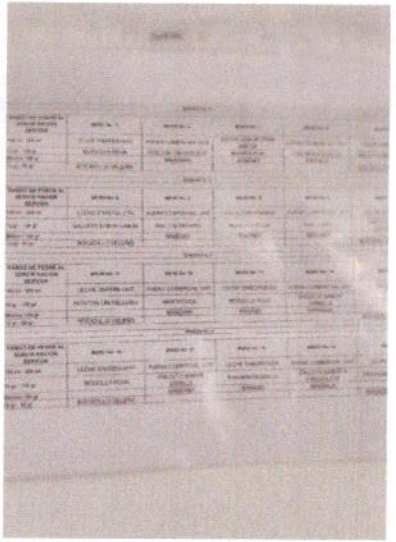
No. 290 DE 2023











304

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023



ADRIANA VERA M
52073664-2





INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO







506

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

SEDE LILIA CASTRO

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023





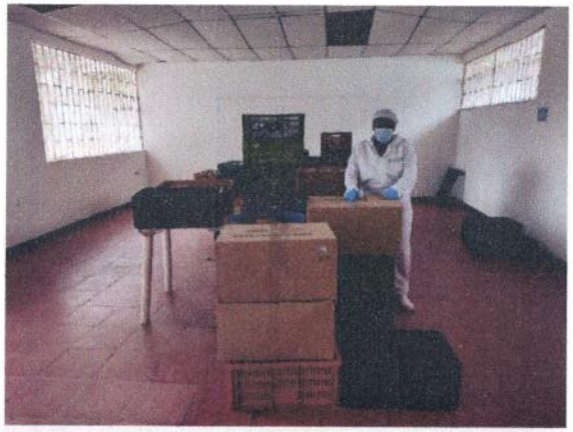






50









ADRIANA VERA M
52073664-2

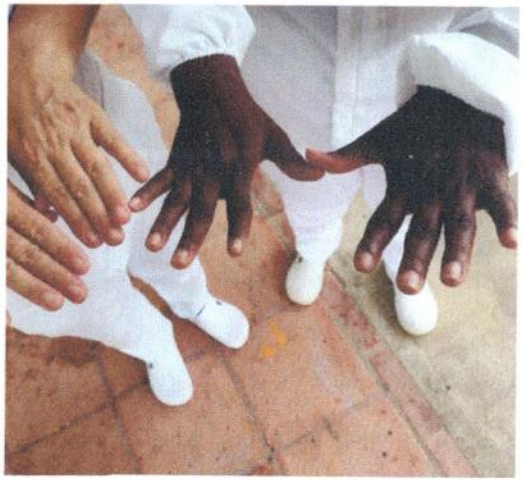
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023

58









ADRIANA VERA M
52073664-2

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023

359











INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290 DE 2023

510

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023



511

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023















512

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA

  No. 290 DE 2023



513











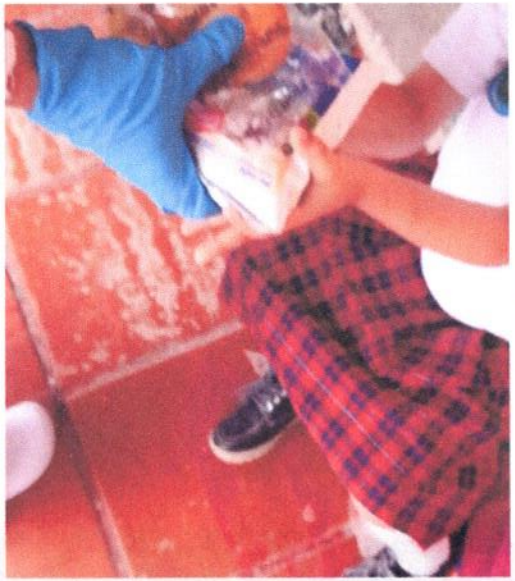
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

ADRIANA VERA M
52073664-2

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023

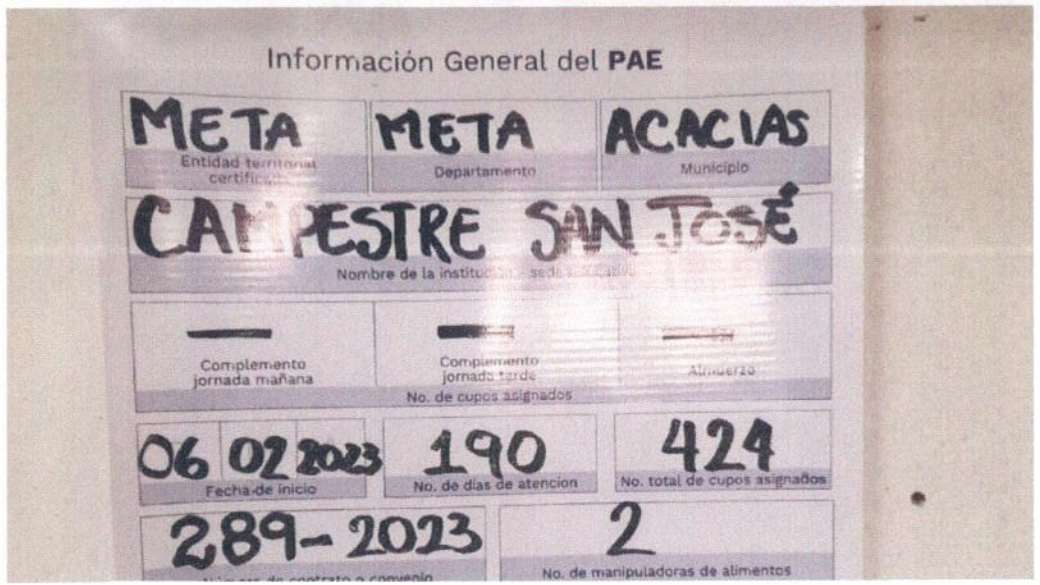
514











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

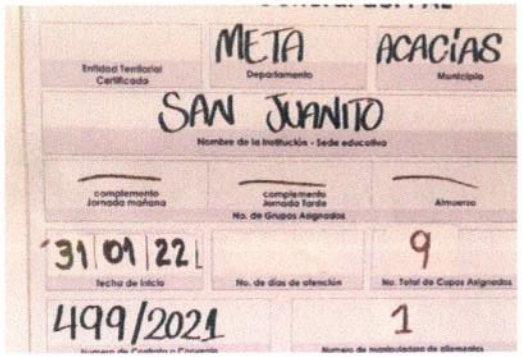
ADRIANA VERA M
52073664-2

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

516









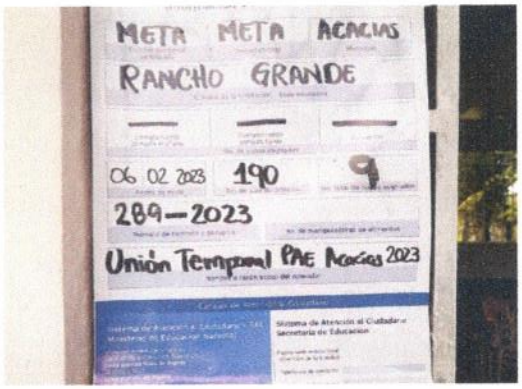


INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

JI 7











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

JLR







INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

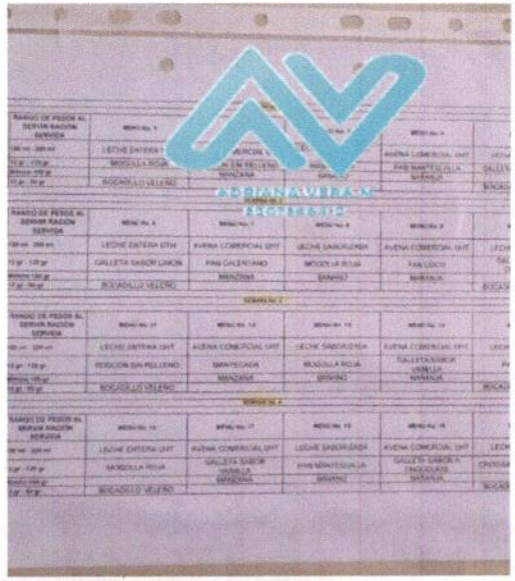
- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

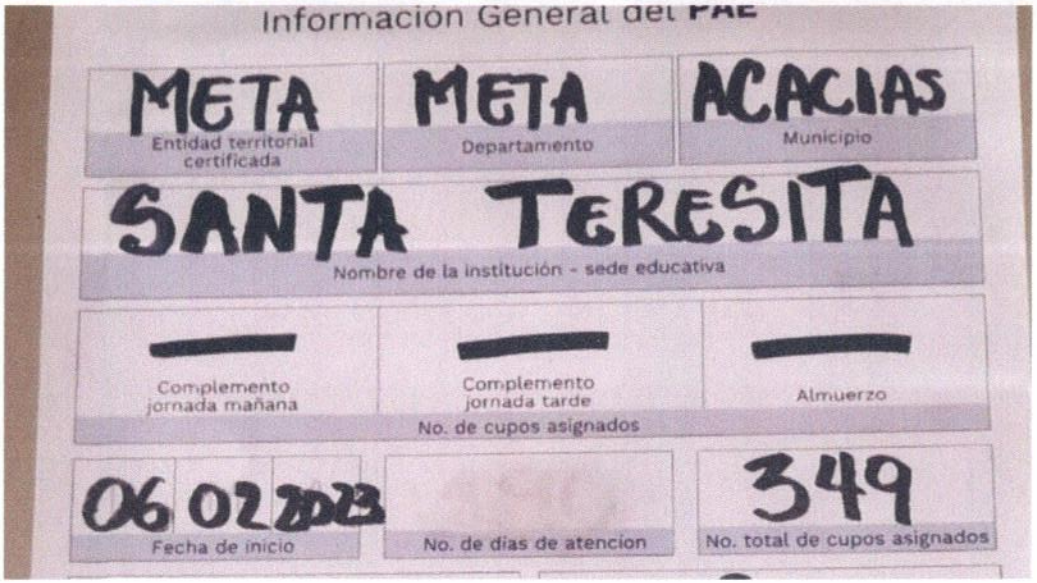
519











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

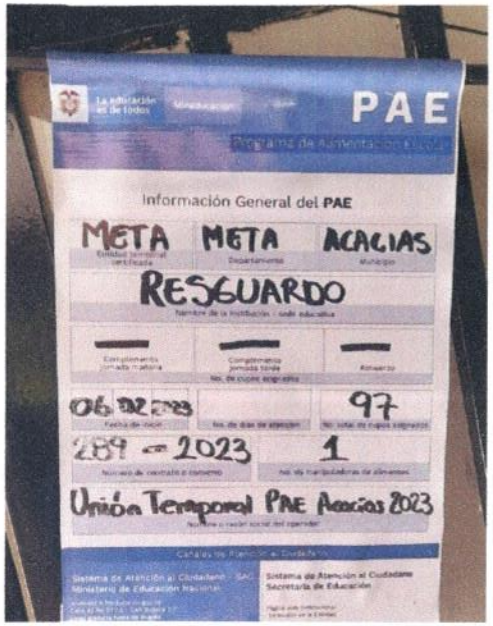
- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023

320

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
  No. 290 DE 2023

ADRIANA VERA M
52073664-2









521







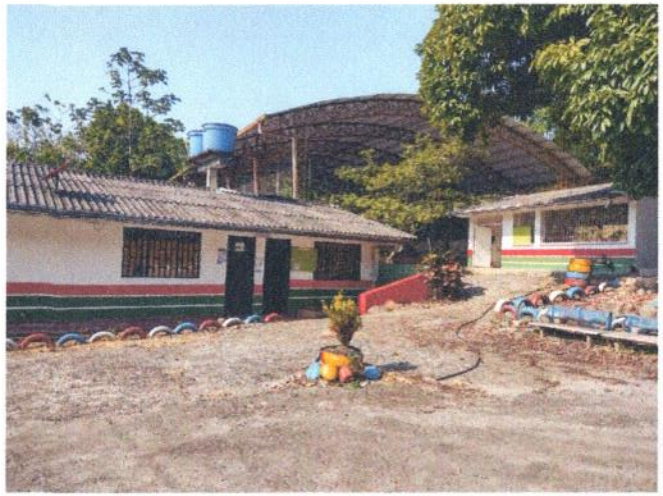




INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

R2









INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

523





INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023



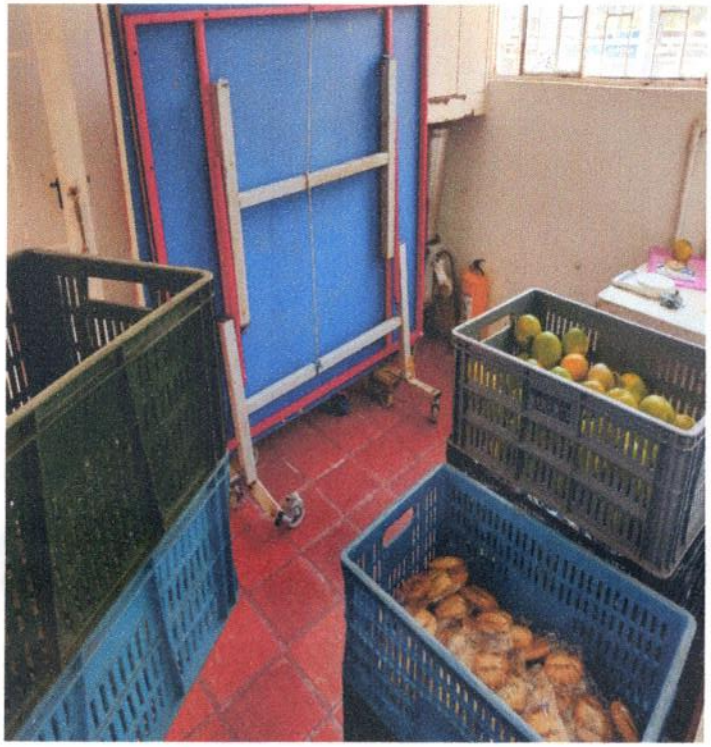




JC4









INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

525

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 8
PLAN DE MEJORA

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE Acacías
Camino de oportunidad.

JLL

PLAN DE MEJORA N° 1 CONTRATO DE SUMINISTRO N° 289 DE 2023

UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023

OBJETO DEL CONTRATO: " IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META"

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 290/2023

OBJETO DEL CONTRATO:

INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATNAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS- META

CONTRATISTA:

ADRIANA MARIA VERA MONROY

52073664-2

527

PLAN DE MEJORA
N° 1 CONTRATO DE SUMINISTRO N° 289 DE- 2023

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023		**MUNICIPIO:**	ACACÍAS
CONTRATO DE INTERVENTORIA 290/2023		**No. DE CONTRATO:**	289/2023
FECHA DE ENTREGA:	28-02-2023		

No.	FECHA DE LA VISITA	INSTITUCION EDUCATIVA	VARIABLE		HALLAZGO	ACCIÓN DE MEJORA
1	14/02/2023	INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO SEDE PRINCIPAL	1	PUBLICACIÓN CICLO DE MENÚ	NO SE EVIDENCIA LA PUBLICACIÓN DEL CICLO DE MENÚ EN LUGAR VISIBLE AL ALCANCE DE LOS ESTUDIANTES	
			2	CALIDAD DEL PANIFICADO	LOS ESTUDIANTES MANIFIESTAN DE MANERA VERBAL INCONFORMIDAD CON EL PANIFICADO MOGOLLA ROJA	
2		INSTITUCIÓN EDUCATIVA LILIA CASTRO	3	EXISTE UN PROGRAMA IMPLEMENTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	NO SE EVIDENCIA EL PROGRAMA IMPLEMENTADO EN LA SEDE	

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

3		INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA	4	EXISTE UN PROGRAMA IMPLEMENTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	NO SE EVIDENCIA EL PROGRAMA IMPLEMENTADO EN LA SEDE	
4		BODEGA DE ALMACENAMIENTO	5	LAS HORTALIZAS Y FRUTAS SE LAVAN Y DESINFECTAN CON SUSTANCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVIDAD SANITARIA Y ESTABLECIDAS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO DEL OPERADOR.	AL MOMENTO DE LA VISITA NO SE EVIDENCIAN LOS PROCEDIMIENTOS DESCRITOS Y DOCUMENTADOS	
5		INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE CAMPESTRE	6	CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA	EN VISITAS REALIZADAS A LA SEDE SAN JOSE CAMPESTRE PRINCIPAL SE EVIDENCIA QUE ALGUNAS NARANJAS SON MAS PEQUEÑAS Y DE CASCARA GRUESA, LO QUE DIFICULTA QUE ALGUNOS NIÑOS PUEDAN PELARLAS	

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Contrato de interventoría N° 290/2023

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 9
ENCUESTAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

ALCALDÍA DE Acacías
Camino de oportunidad.

330

Programa de Alimentación (PAE) Acacias -RI

Encuesta de satisfacción de estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar Modalidad Ración Industrializada
Contrato de interventoría 290 de 2023

* Indica que la pregunta es obligatoria

Consentimiento informado para padres/madres de familia

Apreciado padre o madre de familia, el equipo de interventoría está llevando a cabo el seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Acacias, el propósito es evaluar la satisfacción de los niños, niñas y adolescentes con los alimentos que están recibiendo diariamente y dado que su hijo/a es menor de 18 años, muy respetuosamente le solicitamos su autorización para que su hijo/a nos pueda aportar su experiencia como beneficiario del Programa PAE,. Al diligenciar esta encuesta usted está autorizando el uso de esta con fines evaluativos, si no desea contestar no representa ningún riesgo para el beneficio que recibe su hijo, contamos con su apoyo y su voluntad para que cada día los niños de Acacias tengan mas herramientas para su jornada escolar y fortalecer así con el complemento RACIÓN INDUSTRIALIZADA sus capacidades cognitivas y su bienestar físico. Manifiesto que he leído y comprendido la información de este mensaje y en consecuencia acepto que mi hijo / hija respondan esta encuesta con mi apoyo.

1. Desea responder la encuesta *

Marca solo un óvalo.

- ◯ Si *Salta a la pregunta 2*
- ◯ No

Institución Educativa

2. Institución Educativa *

Seleccione a continuación la Institución educativa del estudiante.

Marca solo un óvalo.

- 20 DE JULIO- SEDE PRINCIPAL
- LILIA CASTRO
- SAN JOSE CAMPESTRE
- RANCHO GRANDE
- LA CECILITA
- SAN JUANITO
- SANTA TERESITA SEDE PRINCIPAL
- RESGUARDO
- MONTELIBANO
- EL ROSARIO
- SAN CAYETANO
- DINAMARCA SEDE PRINCIPAL
- PALOMAS
- QUEBRADITAS
- BRISAS DEL GUAYURIBA
- LAS BLANCAS
- LOMAS DE SAN JUAN
- LOMAS DE SAN PABLO
- LOMAS DEL PAÑUELO
- LOS PINOS
- PORTACHUELOS
- SAN CRISTOBAL
- SARDINATA
- VENECIA

Datos del Estudiante

532

3. Edad *

Ingrese a continuación la edad del estudiante

_____

4. Sexo *

Marca solo un óvalo.

- ◯ Masculino
- ◯ Femenino

Encuesta PAE

5. 1. ¿Está de acuerdo con la hora en que le sirven el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- ◯ Si
- ◯ No

6. 2. ¿Le gusta el sabor de los alimentos que le dan en el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- ◯ Sí
- ◯ No

7. 3. Cuando ve los alimentos del refrigerio, ¿le provoca comerlos? *

Marca solo un óvalo.

- ◯ Sí
- ◯ No

8. 4. ¿Le gusta recibir los alimentos que se incluyen en el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

9. 5. ¿Le parece adecuada la temperatura de las bebidas que trae el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

10. 6. ¿Se siente a gusto donde come el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

11. 7. ¿Las manipuladoras de alimentos que realizan la entrega del refrigerio lo (la) tratan bien? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

12. 8. ¿Al momento de comer el refrigerio del PAE lo apresuran para comerlo? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

13. 9. ¿Observa que al recibir el refrigerio hay orden en la entrega? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

14. 10. ¿Prefiere los productos que venden en la cafetería a los que da el refrigerio del * PAE?

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

15. 11. ¿Hay días que prefiere no consumir el refrigerio del PAE porque no le agradan * los alimentos que trae?

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

Refrigerio PAE

16. De los siguientes alimentos que se ofrecen en el PAE, le gusta comer: *

Marca solo un óvalo por fila.

	Si me gusta	No me gusta
BROWNIE	◯	◯
CROISSANT	◯	◯
GALLETA CASERA	◯	◯
GALLETA NARANJA	◯	◯
GALLETA PARMESANA	◯	◯
GALLETA SABOR A CHOCOLATE	◯	◯
GALLETA SABOR A COCO	◯	◯
GALLETA SABOR A LIMON	◯	◯
GALLETA SABOR A VAINILLA	◯	◯
MANTECADA	◯	◯
MOGOLLA BANANO	◯	◯
MOGOLLA COCO	◯	◯

MOGOLLA
MIEL

MOGOLLA MIEL ROJA	○	○
MOGOLLA ROJA PAN ALIÑADO	○	○
PAN ALIÑADO GALENTANO	○	○
PAN COCO CALENTANO	○	○
PAN COCO MANTEQUILLA	○	○
PONQUE MANTEQUILLA CHOCOLATE	○	○
PONQUE CHOCOLATE LIMON	○	○
PONQUE LIMON NARANJA	○	○
PONQUE NARANJA NATURAL	○	○
PONQUE NATURAL VAINILLA	○	○
PONQUE VAINILLA ZEBRA	○	○
PONQUE ZEBRA ROSCON CON RELLENO	○	○
ROSCON CON RELLENO ROSCON SIN RELLENO	○	○
ROSCON SIN RELLENO AVENA COMERCIAL	○	○
AVENA COMERCIAL LECHE UHT ENTERA UHT	○	○

LECHE ENTERA UHT	○	○
LECHE SABORIZADA AREQUIPE	○	○
LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	○	○
LECHE SABORIZADA FRESA	○	○
LECHE SABORIZADA VAINILLA	○	○
LECHE SABORIZADA BANANO	○	○
VAINILLA GRANADILLA		
BANANO GUAYABA	○	○
GRANADILLA MANDARINA	○	○
GUAYABA MANZANA	○	○
MANDARINA NARANJA	○	○
MANZANA PERA	○	○
NARANJA BOCADILLO	○	○
COMBINADO PERA	○	○
BOCADILLO VELEÑO	○	○
COMBINADO		
LECHE CONDENSADA	○	○
BOCADILLO VELENO		
PANELITA DE COCO	○	○
LECHE CONDENSADA		
PANELITA DE LECHE	○	○
COCO		

ROLLITO DE PANELITA DE LECHE	◯	◯
ROLLITO DE LECHE	◯	◯

Disposición del alimento

Indique a continuación, si no se come el refrigerio que le dan en la institución educativa, ¿Qué hace con él?

17. Si no se come el refrigerio que le dan en la institución educativa *

Marca solo un óvalo por fila.

	¿Se lo regala a un compañero (a)?	¿Bota el refrigerio a la basura?
¿Qué hace con él?	◯	◯

18. ¿Qué alimentos le gustaría recibir en el refrigerio PAE?: *

_____

19. Observaciones, sugerencias y comentarios:

Si tienen Observaciones, sugerencias o comentarios indíquelos a continuación

_____

_____

_____

_____

_____

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Programa de Alimentación (PAE) Acacias -RI

246 respuestas

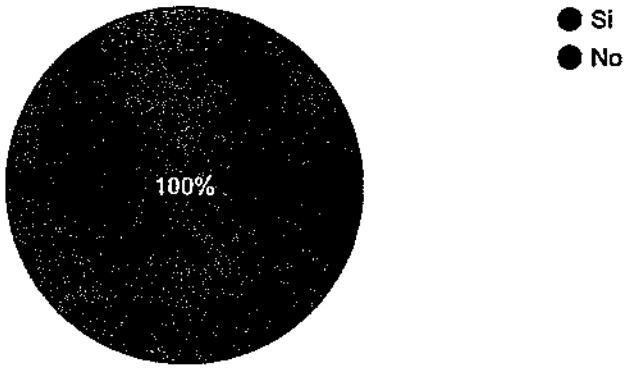
Publicar datos de análisis

Consentimiento informado para padres/madres de familia

Desea responder la encuesta

Copiar

246 respuestas

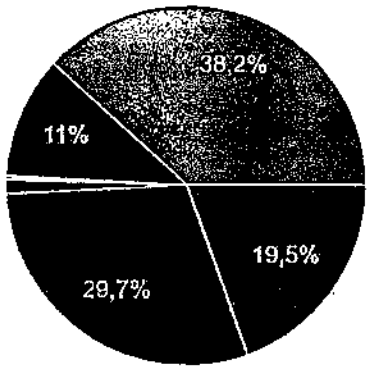


Institución Educativa

Institución Educativa

Copiar

246 respuestas



- 20 DE JULIO- SEDE PRINCI...
- LILIA CASTRO
- SAN JOSE CAMPESTRE
- RANCHO GRANDE
- LA CECILITA
- SAN JUANITO
- SANTA TERESITA SEDE PRI...
- RESGUARDO

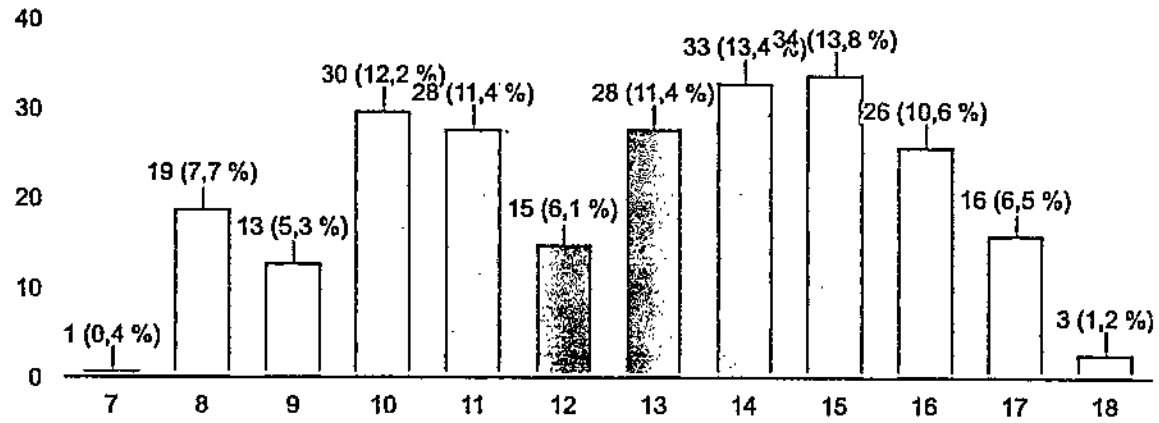
▲ 1/3 ▼

Datos del Estudiante

Edad

Copiar

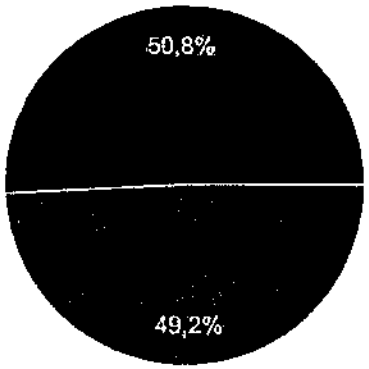
246 respuestas



Sexo

Copiar

246 respuestas



- Masculino
- Femenino

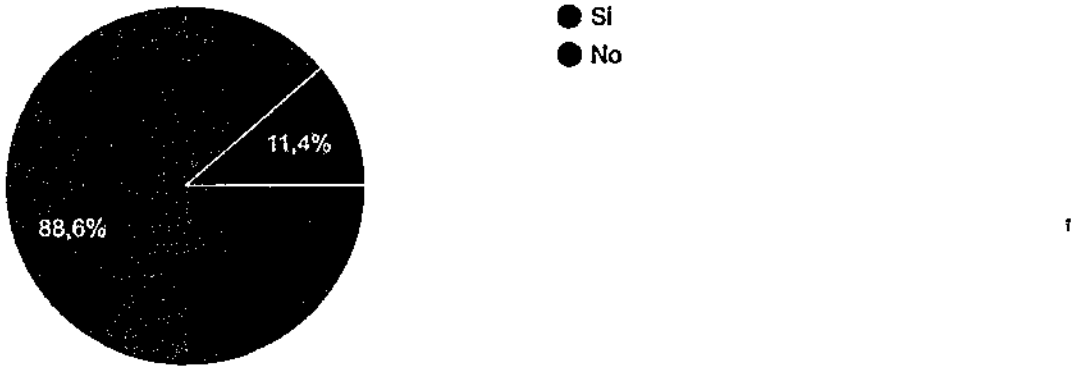
Encuesta PAE

342

1. ¿Está de acuerdo con la hora en que le sirven el refrigerio?

Copiar

246 respuestas



2. ¿Le gusta el sabor de los alimentos que le dan en el refrigerio?

Copiar

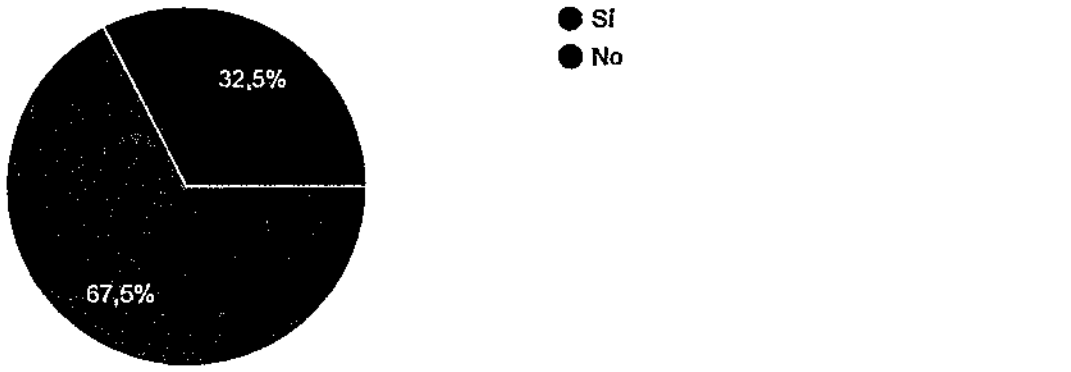
246 respuestas



3. Cuando ve los alimentos del refrigerio, ¿le provoca comerlos?

Copiar

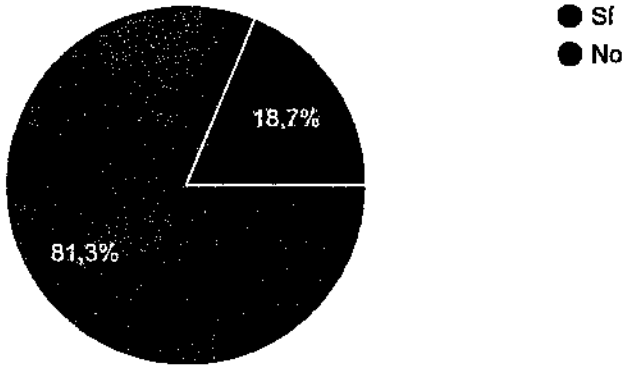
246 respuestas



543

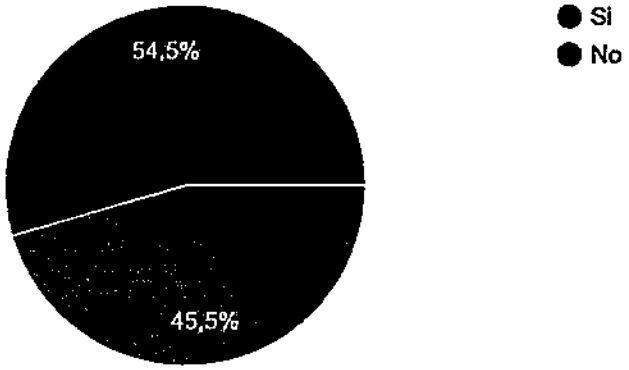
4. ¿Le gusta recibir los alimentos que se incluyen en el refrigerio? Copiar

246 respuestas



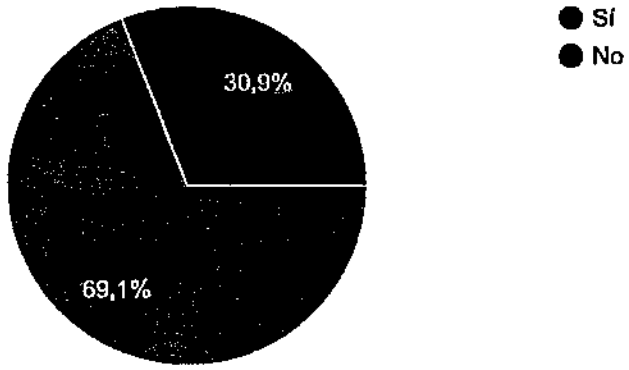
5. ¿Le parece adecuada la temperatura de las bebidas que trae el refrigerio? Copiar

246 respuestas



6. ¿Se siente a gusto donde come el refrigerio? Copiar

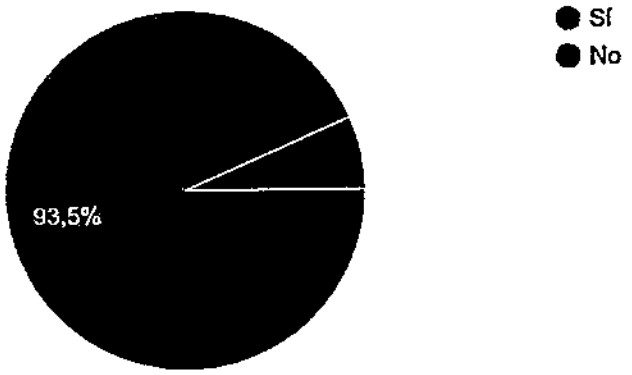
246 respuestas



7. ¿Las manipuladoras de alimentos que realizan la entrega del refrigerio lo (la) tratan bien?

Copiar

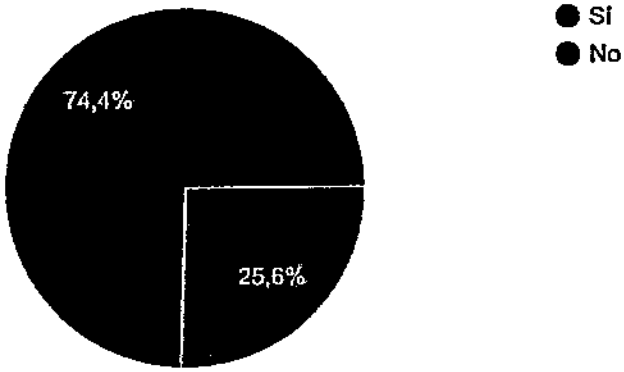
246 respuestas



8. ¿Al momento de comer el refrigerio del PAE lo apresuran para comerlo?

Copiar

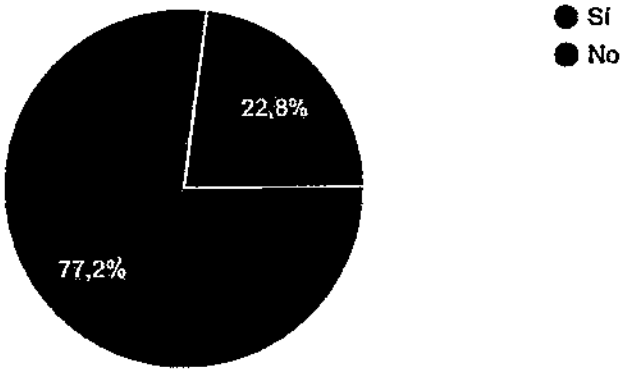
246 respuestas



9. ¿Observa que al recibir el refrigerio hay orden en la entrega?

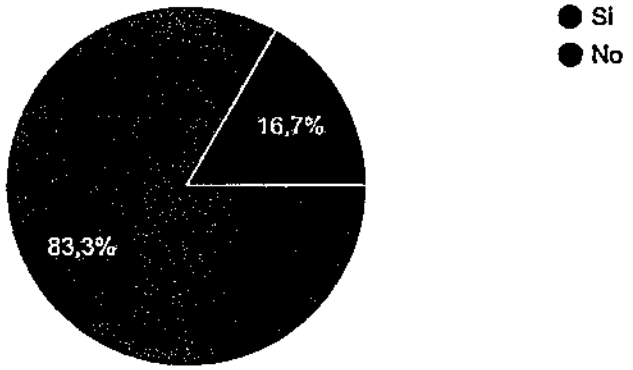
Copiar

246 respuestas



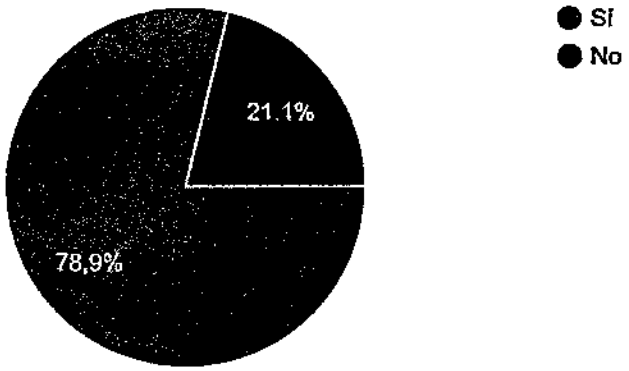
10. ¿Prefiere los productos que venden en la cafetería a los que da el refrigerio del PAE? Copiar

246 respuestas



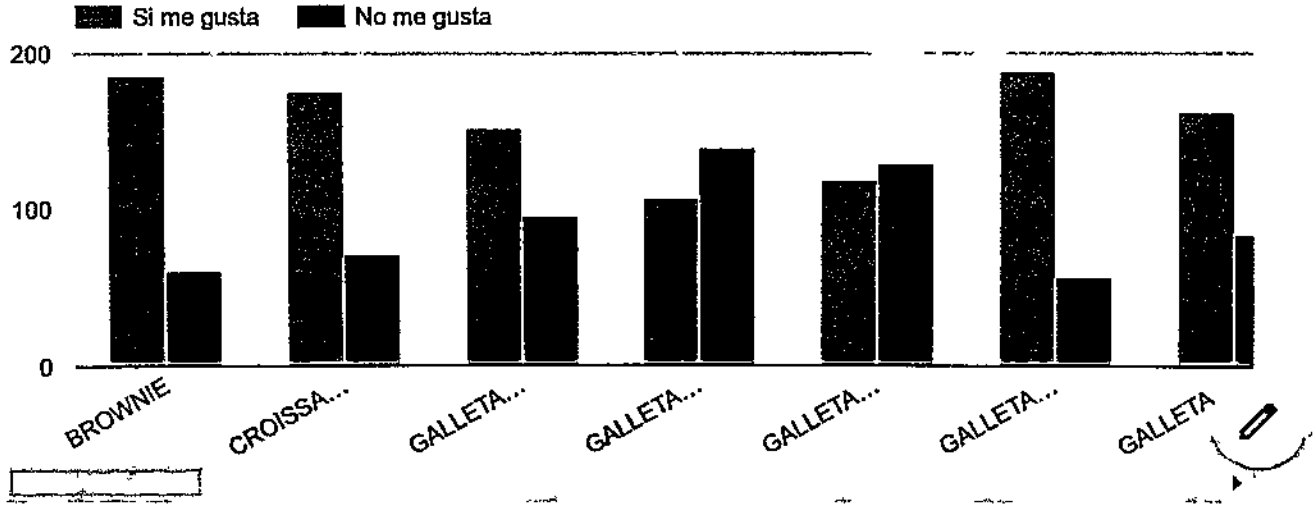
11. ¿Hay días que prefiere no consumir el refrigerio del PAE porque no le agradan los alimentos que trae? Copiar

246 respuestas



Refrigerio PAE

De los siguientes alimentos que se ofrecen en el PAE, le gusta comer: Copiar

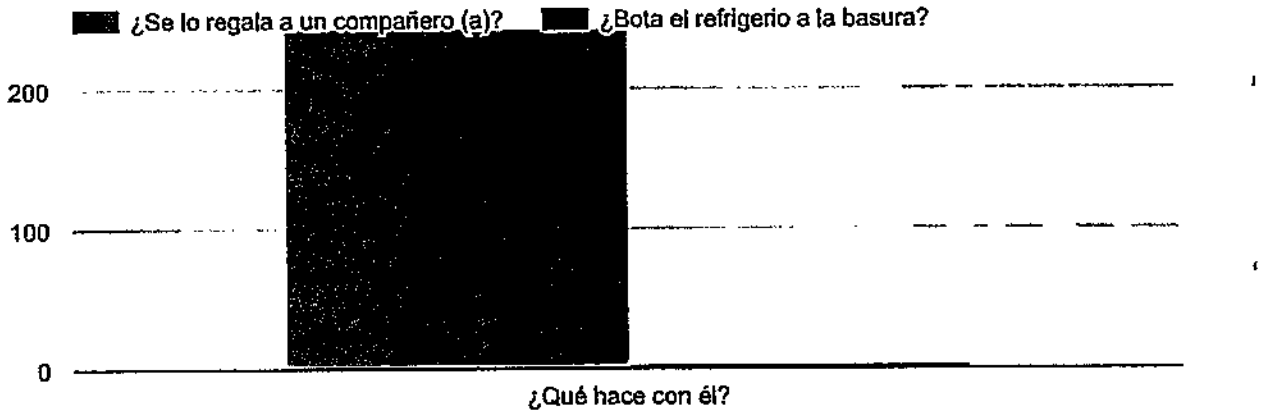


546

Disposición del alimento

Si no se come el refrigerio que le dan en la institución educativa

Copiar



¿Qué alimentos le gustaría recibir en el refrigerio PAE?:

246 respuestas

pera

Jugos

Yogurt

Hamburguesa

Pera

PERA

granadilla

fresas

GRANADILLA

Granadilla

Sandwich

Ponques

Fresa

guayaba

Leche de chocolate

Fresas

Ponque

Alimentos de sal

Jugos naturales

Yogurt

Hamburguesas

Paquetes de papas

Chocorramo

Empanadas

Bom yurt

Gaseosa

Cereal

Variedad de frutas

fresa

La fruta

jugo de frutas

Granadilla

leche de chocolate

Pera

Manzana

Helado

Croasam

mango,

Mango. pera

Mandarinas

manzana verde

manzana verde

Kuwi

Moras

leche de chocolate y brauni

leche de chocolate brauni

Fruta en buenas condiciones

guanavana

Me gusta la pera

Yogurt con cereal

La ración en caliente

lechechocolate

Más fruta

Pan

La pera,la granadilla,tortas,jugos

leche chocolate

leche de vainilla

Pera,leche condensada

leche de chocolate

jugo

Galletas vainilla leche de chocolate

lecherita pera

Leche saborizada galleta y panelista de coco

Durasno

pera

Durazno

guyaba

Leche de fresa banano galleta avena pan de todo

Fresas, uvas

Fresa, emparedado ,

Fresas uvas

Emparedado , granadilla , yogur,

Pan costeño

PAN

Fresas

Pera,yogures

Manzana

LECHE CONDENSADA

Uvas leche rosada galletas

uvas

Uva

mandarina

Leche rosada y galleta

MANZANA

PAN COSTEÑO

Mandarina

GRANADILLA, FRESA

Mandarina

Un browni, milo, sándwich

Pan más rico y granadilla , ponques mejores

Kumis

Desayuno caliente

QUE DEN DIFERENTES LECHES SABORIZADAS, COMO LA DE CHOCOLATE, Y OTRAS QUE ESTAN. POR QUE CAS NUNCA NOS DAN ESE TIPO DE REFRIGERIO

Algo que realmente les alimente y sea de agrado para los estuduantes

lo que dan esta bien

Panelita

Alimento caliente almuerzo y desayuno

Avena ,Manzana,bocadillo, galleta

Panes con relleno

Mandarinas

106 respuestas más están ocultas

Observaciones, sugerencias y comentarios:

107 respuestas

Ninguna

No

Ninguna

El PAE es muy feo

Ninguno

Que cambien el pae

Nunguna

Te cambien el refrigerio

Sería mejor un refrigerio más completo

Que lo varíen no solo pan

No regañen

Que lo mejoren rapido

Algunos panes tienen sabor a pegamento

Que den más leche saborizada o más variedad en los panes siempre nos dan los mismo

Mejorar los refrigerios

Mejorar la frutería

Cuando nos den jugos en cajas pero que sepan a rico ya que ese jugo pinki estaba muy feo y agrio

Mejorar el sabor de los panes

Que los lácteos vengan fríos

No , todo está en orden

No hay ningun comentarios

La sugerencia que yo tengo es que nosotros como estudiante tenemos a comernos un pae digno, Como ejemplo un día en mi colegio nos dieron unos juegos pikis que ningún estudiante se puedo tomar ya que el sabor era muy feo

Revisar las fechas de vencimiento de los productos, porque nos han dado algunos PAE vencidos

Me gustaría que cambiará los diseños de entregar los líquidos

MEJORAR EL SABOR DE LOS PANES, Y TRAER LA FRUTA EN MEJOR CALIDAD Y VARIAR EL SABOR DE LA LECHE

que cumplan con lo que vienen a exponer ya que siempre sacan propuestas y no cumplen. Nosotros los estudiantes no necesitamos frutas y alimentos dañados, no necesitamos jugos dañados, si ustedes son un proyecto deberían darle lo mejor a los estudiantes, nosotros somos seres humanos igual que ustedes y así como a ustedes les gusta comida buena a nosotros también, no queremos cosas dañadas.

Yo recomendaría que mejoraran los refrigerios , también me gustaría que las leches se entregaran en cajas y que repartan mandarinas , ya que casi no las entregan, también sugiero que de vez en cuando repartan sandwich...., En algunas ocasiones se a visto que lo que son las naranjas muchas veces viene muy ácida

Bueno, a veces las frutas no vienen en buenas condiciones, por ejemplo el banano, la naranja.

Que cumplan por favor

Que el pae tenga más zason y den comidas más ricas 😊

Yo preferiría que quiten el pae y pongan mejor el restaurante escolar ya que dan mejor comida que el pae dónde siempre es pan galleta y leche una comida que cansa

Que den menos pan y más frutas y así mismo que mejoren la calidad de la comida.

Que Cambien Algunas Cosas Del Pae

Que revisen la fecha de los alimentos
Que conserven la bebida en un lugar frío
Que den alimentos ricos que a uno le den ganas de comer
La leche sale dañada
El pan es feo

Las frutas salen dañadas

Por favor den alimentos ricos que no somos animales , somos seres humanos

Que cumplan con lo que pedimos y que den cosas diferente porque se repiten mucho

Noo ninguno

En muchas ocasiones el refrigerio llega con un mal estado sobre todo las frutas, algunas podridas o cun cortaduras, deberían mejorar la presentación de lo alimentos dándonos algo de calidad y no cualquier producto que les salga más barato.

Bien

Es que siempre se repite el PAE y no nos traen refrigerios diferentes a los que siempre entregan, y tengan encuenta nuestras opiniones.

Algunas veces, las leches (saborizadas o normal) vienen vencidas y el pan viene mojoso.

Aveces algunas leche salen dañadas

Me gustaría que tengan en cuenta lo que estamos respondiendo,y también muchas veces no dan nada de lo que dice en el formulario gracias.

Mejorar un poco la calidad de las frutas porque hay veces que están en malas condiciones como un poco dañada y también tener cuidá con algunas leche porque hay veces que salen vencidas al igual con el pan.

Mejorar el pae que den mejores cosas gracias.

Que cumplan con lo que los estudiantes quieren

No dan ni la mitad de lo que dicen,que falta de respeto manada de corruptos,como piensan que es bueno tomar pan con leche y no es ni leche es como agua leche y que ojalá se acabe rápido ese contrato para haber si entra una entidad mejor, sinverguenzas, GRACIAS

Esfuerzense mas en la alimentacion de los estudiantes, enfocando el presupuesto en la calidad y sabor de los alimentos.

Que se sigan esforzando más con el refrigerio para que tengamos una mejor alimentación

Las frutas no siempre están frescas,al segundo día de entrega del PAE se miral que se están dañando. Las leches se encuentran vencidas algunas veces. Hay veces que prefiero tirar el PAE por lo feo que esta ya que da hasta pena regalarlo.

35

Me parecería mejor, que dieran las leches mejor refrigeradas, es decir, más frías, ya que algunas veces llegan calientes y de lo mismo salen dañadas.

Que ojalá lo cumplan

Que puedan cumplir con lo que les pedimos

Que cambien el menú por otras cosas

Que tengan en cuenta nuestras peticiones

Mejorar la calidad de la comida

Que cambien el. PAE

Que den los alimentos que daban antes por qué estos tienen el sabor mejor gracias!!.

Nos dan mucha leche entera con pan simple

Menos leche, la mayoría de estudiantes las botan es mejor la avena

Mejorar el sabor de la leche

No entendí jajajajsjsjajsj🤦🤦

Que cambien el pae y den lo que pidamos

No tengo ningun comentario

Cambiar el pae, y obtener lo que pedimos

Siiiu

Nooo

Ok

No.

He observado qué algunos alimentos en bolsa, tienen aberturas. Aveces los lácteos no vienen en las mejores condiciones de temperatura. Pero por el resto y excepto algunos alimentos, me parece un refrigerio aceptable.

Mejoren el PAE por favor esta muy feo

Lo que más dan es pan o galleta o avena y leche entera a uno no le provoca comer eso porque todos los días lo mismo, muy pocas veces dan leche de fresa o ponqué, pero la leche sabor a chocolate deberían darla al menos una vez a la semana, y ese pan seco na más o sea es rico lo que dan pero es que ya lo dan mucho y uno comerse ese pan y esa leche sola o con el bocadillo casi todos los días ay no 😩, las frutas y eso no hay problema, no está mal, pero deberían incluir otros sabores de leche.

Muchas veces el PAE viene vencido y no podemos comerlo
Otras veces las frutas vienen dañadas

PS la verdad a mi no me gusta ese pan de dan en el pae

Cambiar el PAE por que esta muy dañado

No tengo ningún comentario

Gracias por el refrigerio

Que la entreguen más temprano

Quisiera que cambien el pae pq la vrdd muy malo el alimento quisiera hamburguesa como el buen estudiante qué soy y son los demás nos merecemos lo mejor

La leche

Quiero hamburguesas Jijij

Que den comida rápida

Mejoren el pae 👍

Está mal entregar bananos porque se dañan en el maletín, y deberían dar los líquidos más fríos, los entregan muy al clima. GRACIAS

Que tomen es cuenta las peticiones de los estudiantes

Ni guna

Ya estamos cansados de ese refrigerio

si,por favor cambien esos alimentos,me tienen mamado con lo mismo :(

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad

57

Google Formularios

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 10
LABORATORIOS

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

560

PROGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

TABLA DE CONTENIDO

1. *OBJETIVO* 2
2. *ALCANCE* 2
3. *DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS* 2
4. *NORMATIVA* 3
5. *RESPONSABLE DEL PROGRAMA* 4
6. *TIEMPO DE VIGENCIA* 4
7. *CONTENIDO DEL PROGRAMA* 4
7.1 *DEFINICIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS* 4
7.2 *ELEMENTOS OBJETO DE MUESTREO* 5
8. *ACTIVIDADES* 5
9. *INDICADORES* 6
10. *DOCUMENTOS ASOCIADOS* 6
10.1 *FORMATOS* 6
11. *BIBLIOGRAFÍA* 6

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°	290/2023
NOMBRE DEL MUNICIPIO	ACACÍAS
CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE INTERVENTORÍA
OBJETO	INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATNAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS- META
CONTRATISTA	ADRIANA MARIA VERA MONROY CC.52.073.664
PLAZO INICIAL	SEIS (6) MESES
VALOR INICIAL:	DOSCIENTOS SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS DOSCIENTOSPESOS($ 260.467.200,00) M/CTE SESENTA Y SIETE MIL.
FECHA DE INICIO	8 DE FEBRERO DE 2023
FECHA DE FINALIZACIÓN	8 DE AGOSTO DE 2023

GARANTIAS CONTRATO DE INTERVENTORÍA N° 290/2023
En cumplimiento de clausula novena de la minuta contractual.

PÓLIZA N°:	**NB-100245517**		
EXPEDIDA POR:	**SEGUROS MUNDIAL**		
FECHA DE EXPEDICIÓN.			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR ASEGURADO**
	Fecha Inicial	**Fecha Final**	
CUMPLIMIENTO	08/02/2023	08/02/2024	$26.246.720
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	08/02/2023	08/08/2026	$13.023.360
CALIDAD DEL SERVICIO	08/02/2023	08/02/2024	$52.093.440
TOTAL ASEGURADO			$ 91.163.520
POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL N°	NB-10058000		
EXPEDIDA POR:	**SEGUROS MUNDIAL**		
FECHA DE EXPEDICIÓN.	08/02/2023	08/08/2023	$ 232.000.000

2. DATOS GENERALES DEL CONTRATO OBJETO DE INTERVENTORIA:

Se busca con la interventoría, realizar seguimiento y control a la acción del contratista, para verificar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, como es el caso de las especificaciones técnicas contratadas, supervisar la ejecución del objeto establecido en el contrato y teniendo los recursos asignados al mismo

CONTRATO N°	289 DE 2023		
NOMBRE DEL MUNICIPIO	ACACÍAS		
CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTRO		
OBJETO	IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META		
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023 NIT 901679230-0		
REPRESENTANTE LEGAL	DERLY MARCELA BERMUDEZ VELÁZQUEZ C.C. No. 1.121.927.245 EXPEDIDA EN VILLAVICENCIO		
PLAZO	CINCO (05) MESES Y QUINCE (15) DIAS		
VALOR:	DOS MIL OCHENTA Y CUATRO MILLONES CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 2.084.047.285		
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	SEIS (06) DE FEBRERO DEL AÑO 2023		
FECHA DE INICIO	OCHO (08) DE FEBRERO DEL AÑO 2023		
FECHA DE FINALIZACIÓN	VEINTITRE (23) DE JULIO DEL AÑO 2023		
GARANTIAS			
PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO No.:	**30-44-101051271**		
EXPEDIDA POR:	DYC SEGUROS Y FINANZAS LTDA.		
FECHA DE EXPEDICIÓN.	14-02-2023		
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
AMPARO	**VIGENCIA ACTUALIZADA**		**$ 1,354,630,735.25**
	06-02--2023	**21-07-2026**	
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	06-02-2023	21-01-2024	$208.404.728,50
BUEN MANEJO DEL ANTICIPO	06-02-2023	21-01-2024	$625,214,185.50
CALIDAD DEL SERVICIO	06-02-2023	21-01-2024	$416,809,457.00
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	06-02-2023	21-07-2026	$104.202.364,25
POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No.:	**30-40-101018495**		
EXPEDIDA POR:	DYC SEGUROS Y FINANZAS LTDA.		
FECHA DE EXPEDICIÓN.	14-02-2023		
VIGENCIA	06-02--2023	21-07-2023	$ 348.000.000

1. OBJETIVO GENERAL

Establecer el protocolo de muestreo en el marco del contrato de consultoría N° 290/2023 cumpliendo los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad para la operación del Programa de Alimentación Escolar en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, promoviendo la mejora continua y aseguramiento de la calidad de las RACIONES INDUSTRIALIZADAS.

2. ALCANCE

Este protocolo aplica para todo el personal manipulador de alimentos, materias primas e insumos, ambientes, superficies (equipos/utensilios) y agua que se involucran en los procesos productivos de la operación del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACAÍAS 2023.

3. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS.

- **Agua cruda:** Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización (Decreto 1575 de 2007).

- **Agua envasada**: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria (Decreto 1575 de 2007).

- **Agua potable o agua para consumo humano**: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el decreto N° 1575 de 2007 del Ministerio de Protección Social, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal (Decreto 1575 de 2007).

- **Ambiente**: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos (Resolución 2674 de 2013).

- **Alimento**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con el que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia (Resolución 2674 de 2013).

- **Alimento alterado**: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a: a) el cual se encuentre por fuera de su vida útil y b) no esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración (Resolución 2674 de 2013).

- **Alimento contaminado**: Alimento que presenta o contine agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente (Resolución 2674 de 2013).

- **Alimento de mayor riesgo en salud pública**: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos (Resolución 2674 de 2013).

- **Alimento de menor riesgo en salud pública**: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos (Resolución 2674 de 2013).

- **Análisis microbiológicos**: Pruebas de laboratorio que se efectúan en una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos (Resolución 2115 de 2007).

- **Análisis fisicoquímicos**: Pruebas de laboratorio que se efectúan en una muestra para determinar las características físicas y químicas que componen o que contienen una muestra (Resolución 2115 de 2007).

- **Buenas prácticas de manufactura (BPM)**: Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción (Resolución 2674 de 2013).

- **Desinfección – descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento (Resolución 2674 de 2013).

- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas (Resolución 2674 de 2013).

- **Higiene de los alimentos**: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo (Resolución 2674 de 2013).

- **Inocuidad de los alimentos**: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina (Resolución 2674 de 2013).

- **Insumo**: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos (Resolución 2674 de 2013).

- **Laboratorio de análisis del agua para consumo humano**: Es el establecimiento público o privado, donde se realizan los procedimientos de análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, el cual debe cumplir con los requisitos previstos en el presente decreto (Resolución 2115 de 2007).

- **Limpieza**: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables (Resolución 2674 de 2013).

- **Lote:** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción (Resolución 2674 de 2013).

- **Manipulador de alimentos**: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos (Resolución 2674 de 2013).

- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano (Resolución 2674 de 2013).

- **Medio de transporte**: Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor (Resolución 2674 de 2013).

- **Microorganismos:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos (National Institutes of Health).

- **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias

4. NORMATIVA

- Resolución 2674 de 2013. Capítulo IV requisitos higiénicos de fabricación, y capítulo V aseguramiento y control de la calidad e inocuidad. Ministerio de Salud y Protección Social.

- Decreto 1575 de 2007. Artículo 2°.- definiciones y artículo, artículo 3°.- características del agua para consumo humano y artículo 17.- procesos. Ministerio de la Protección Social.

- Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. Ministerio de la Protección Social y Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

. Resolución 0335/2023 Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE Unidad ***Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender.***

5. RESPONSABLE DEL PROTOCOLO

La interventoría dará cumplimiento al Programa de Muestreo, a través del profesional en bacteriología de su equipo de trabajo.

6. TIEMPO DE VIGENCIA

Aplica a partir del 8 de febrero de 2023 hasta terminar la vigencia del contrato de consultoría N° 290/2023.

7. CONTENIDO DEL PROGRAMA

7.1. DEFINICIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS

La profesional en Bacteriología ADRIANA MARIA VERA MONROY definirá los criterios microbiológicos y fisicoquímicos para cada uno de los aspectos objeto de análisis teniendo en cuenta el impacto en la inocuidad, evidenciado en la presencia de niveles aceptables o no presencia de microorganismos patógenos y no patógenos. Para la definición de los criterios, el Laboratorio contratado por la interventoría es el LABORATORIO BIOS S.A.S de la ciudad de Villavicencio quien a partir de las muestras entregadas por la interventoría de manera periódica tomará como referencia los rangos establecidos en la normativa vigente aplicable a servicios de alimentación, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y el Ministerio de Salud y Protección Social.

Dentro de los criterios que permitirán garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado se integran:

- Selección de un laboratorio confiable: Se realiza de acuerdo con lo establecido en el proceso contractual desarrollado por la Institución, según acuerdo N° 034 de 2015 del Consejo Superior de la Universidad Industrial de Santander por el cual se adopta el Estatuto de Contratación de la Universidad Industrial de Santander.

- Selección de los aspectos objeto de análisis: Se definirán en detalle de acuerdo con el riesgo y la programación presupuestal disponible, los manipuladores, materias primas e insumos, ambientes, superficies (equipos/utensilios) y agua de los servicios de alimentación subsidiados y no subsidiados adscritos a la Coordinación de Servicios de Alimentación que serán objeto de análisis, y podrán ser modificados de acuerdo con las necesidades que se presenten en el servicio.

- Metodología de toma de muestra y análisis: El laboratorio seguirá los procedimientos, instrucciones y protocolos estandarizados que correspondan con cada tipo de análisis, método, temperatura, tiempo y unidades definidos para cada aspecto sujeto a evaluación, conforme con los métodos analíticos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la normativa sanitaria vigente aplicable a servicios de alimentación, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y el Ministerio de Salud y Protección Social u otras autoridades aplicables. La frecuencia de ejecución de los análisis será definida en un cronograma de muestreo microbiológico que será diseñado y modificado de acuerdo con las necesidades de la interventoría.

7.2. ELEMENTOS OBJETO DE MUESTREO

A continuación, se presentan los aspectos objeto de muestreo y análisis:

- **Manipulador de alimentos**: La toma de muestras se realizará al azar, al personal manipulador de alimentos, describiendo el área y la actividad que se encuentre desempeñando en el momento, prefiriendo para la toma de muestras la selección de manipuladores que desarrollen aquellas actividades que tienen mayor riesgo en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- **Agua**: El análisis se realizará de acuerdo con la programación establecida y podrá incluir la medición al agua de uso en limpieza y desinfección.

- **Materias primas y alimentos**: Los análisis de materias primas podrán recolectados por personal del Laboratorio o personal de la interventoría con la periodicidad que le sea requerida como parte de la trazabilidad de los productos suministrados, la interventoría podrá validar las muestras del proveedor a través de un muestreo, por otra parte, las muestras de los alimentos podrán ser tomadas en las sedes beneficiarias del programa o en la bodega de ensamble y almacenamiento del operador.

- **Ambientes**: El análisis se realizará de acuerdo con la programación establecida en el cronograma y podrá incluir la medición de ambientes en zonas de producción frías y calientes, zonas de recepción de materias primas, zonas sanitarias, zonas de servicio, bodegas y cuartos fríos en la Coordinación de Servicios de Alimentación.

- **Superficies**: El análisis se realizará de acuerdo con la programación establecida y podrá incluir la medición de equipos, mobiliario y utensilios previo, en proceso o posterior a limpieza y desinfección.

8. ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	RESPONSABLES	RECURSOS	FECHA DE EJECUCIÓN
Contar con el Laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico apto para toma y análisis de muestras en servicios de alimentación.	DIRECTOR DE INTERVENTORIA ABOGADO DE INTERVENTORÍA	Presupuesto y efectivo.	Primer semester del año

Definir los aspectos objeto de análisis y la metodología de toma de muestra y análisis.	DIRECTOR DE INTERVENTORIA	Normativa relacionada con los procesos de contratación.	Primer trimestre del año
Programar el Cronograma de muestreo microbiológico y fisicoquímico.	PROFESIONAL ADMINISTRATIVO. LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICO APTO PARA TOMA Y ANÁLISIS DE MUESTRAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.		Primer semestre del año
Ejecutar el Cronograma de muestreo microbiológico.	Profesional administrativo. Laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico apto para toma y análisis de muestras en servicios de alimentación. Personal operativo y administrativo de la interventoría	Proveedores del servicio. Profesionales de apoyo de la interventoría	Mensual a partir del inicio del contrato
Ejecutar acciones correctivas en caso de que las muestras No Cumplan los criterios.	Profesional administrativo. Coordinador de Servicios de Alimentación. Laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico apto para toma y análisis de muestras en servicios de alimentación.		Las definidas en la acción correctiva

9. INDICADORES

INDICADOR	FÓRMULA	RESPONSABLE	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	META
Nivel de cumplimiento de los parámetros de muestreo.	$\left(\frac{NO.MuestrasConformes}{NO.TotaldeMuestras}\right)*100$	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	Mensual a partir del inicio del contrato	Conformidad >=80%

10. DOCUMENTOS ASOCIADOS

FORMATOS

- FBE.137 Cronograma de muestreo microbiológico y fisicoquímico – BPM
- FSE.07 Acciones correctivas

11. BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013. Capítulo IV requisitos higiénicos de fabricación, y capítulo V aseguramiento y control de la calidad e inocuidad.
- Ministerio de la Protección Social. Decreto 1575 de 2007. Artículo 2°.- definiciones y artículo, artículo 3°.- características del agua para consumo humano y artículo 17.- procesos.
- Ministerio de la Protección Social y Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo

Territorial. Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

- Resolución 0335/2023 Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender

RESPONSABLE:

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Bacterióloga Y Laboratorista Clínca
Especialista En Auditoria De Servicios De Salud
CONTRATISTA
CONTRATO DE CONSULTORIA N° 290/2023

JG9

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 -BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			9452-30
			FECHA DE REPORTE
			16 DE FEBRERO 2023

CODIGO: F-OP-MB-29	VERSION: 02	FECHA: 07-04-2021

CLIENTE:	ADRIANA MARIA VERA MONROY	DIRECCIÓN / TEL	Acacías - Meta
NIT:	52073664-2	CONTACTO CLIENTE:	adriana.interventora@gmail.com
LUGAR TOMA DE MUESTRAS		SEDES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACIAS	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

FECHA TOMA DE MUESTRAS	13/02/2023	FECHA DE ANÁLISIS		13/02/2023	
CÓDIGO INTERNO	9452-1	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	16/02/2023	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
MUESTRA	**FECHA LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
LECHE ENTERA	Información no suministrada	24/05/2023	3325-2	6 x 200 c/u	Muestra tomada en empaque original sellado Prov: Celema

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA	TÉCNICA DE ANÁLISIS	MÉTODO	DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	40	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	FNOR 01/2-09/89	<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

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE 9452-30 FECHA DE REPORTE 16 DE FEBRERO 2023

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
			9452-30
			FECHA DE REPORTE
			17 DE MARZO 2023

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	13/02/2023		FECHA DE ANÁLISIS	13/02/2023	
CÓDIGO INTERNO	9452-2	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	16/02/2023	TEMPERATURA DE RECIBO °C	23
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Mogolla Roja	Información no suministrada	22/02/2023	L-30-01	70gr x 3	Muestra en empaque original sellado Prov. PRIMAVERA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	**RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA**	**TÉCNICA DE ANÁLISIS**	**MÉTODO**	**INVIMA PAN**
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	30	Recuento en placa	ISO 4833-1	10000 UFC Máximo
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	9 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	200 UFC Máximo
Recuento de levaduras (UFC)	40			

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° 38 - 37 UN 102
6779913 - 3229478564 - 3013192047
VILLAVICENCIO - META

522

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			9452-30
			FECHA DE REPORTE
			13 DE MARZO 2023

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	13/02/2023		FECHA DE ANÁLISIS	13/02/2023	
CÓDIGO INTERNO	9452-3	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	16/02/2023	TEMPERATURA DE RECIBO °C	23
MUESTRA	**FECHA DE LLEGADA**	**FECHA VENCIMIENTO**	**LOTE**	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES**
Banano	Información no suministrada	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

522

	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 290/2023	Código: FBE.137
ADRIANA VERA M 52072464-5	CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICO - BPM	Versión: 01
		Página: 1 de 1

ASPECTO O TIPO DE MUESTRA*	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS SERVICIO	INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	PROGRAMADO		EJECUTADO		RESULTADO**		ACCIÓN CORRECTIVA ***
			CANTIDAD	MES	CANTIDAD	FV	CUMPLE (1)	NO CUMPLE (0)	
LÁCTEO	X	LECHE ENTERA	1	FEBRERO	6	may-23	X		N/A
PANIFICADO	X	MOGOLLA ROJA	1	FEBRERO	3	22/02/2023	X		N/A
FRUTA	X	BANANO	1	FEBRERO	3	N/A	X		N/A
LÁCTEO			1	MARZO					
PANIFICADO			1	MARZO					
AMBIENTE			1	MARZO					
FRUTA			1	MARZO					
LÁCTEO			1	ABRIL					
PANIFICADO			1	ABRIL					
DULCE			1	ABRIL					
FRUTA			1	ABRIL					
LÁCTEO			1	MAYO					
PANIFICADO			1	MAYO					
DULCE			1	MAYO					
FRUTA			1	MAYO					
LÁCTEO			1	JUNIO					
PANIFICADO			1	JUNIO					
DULCE			1	JUNIO					
FRUTA			1	JUNIO					

*Aspectos: Alimentos y Materias Primas, Superficies (utensilios, mobiliario, equipos, etc), Manipuladores, Ambientes, Agua.

** Asignar calificación de uno (1) si la muestra se encuentra según el concepto emitido por el laboratorio dentro de los límites permitidos de calidad microbiológica y fisicoquímica establecidos en la norma de referencia y una calificación de cero (0) en caso de que no se encuentre dentro de los límites establecidos.

*** En caso de que el resultado No Cumpla describa el N° de la Acción Correctiva relacionada, de lo contrario escriba No Aplica.

574

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 11
CORRESPONDENCIA

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

J25

Gmail

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

Solicitud

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 27 de febrero de 2023, 17:03
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

De manera atenta, me permito informar que para los días martes entregaremos banano y el día jueves y miércoles entregaremos manzanas, en la sede Lilia Castro y 20 de Julio lo anterior por razones a la fuerte ola de calor nos ha madurado la fruta y nos obliga a entregar de manera pronta.

1ro de marzo en la jornada de la mañana no habrá clase

2 de marzo en la jornada de la tarde no habrá clase, en la sede LILIA CASTRO .

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
COORDINADORA ADMINISTRATIVA
UNION TEMPORAL PAE ACACIAS 2023

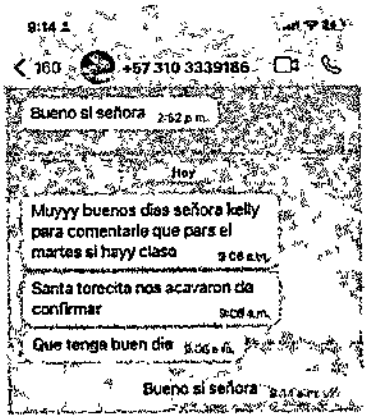
576

Gmail

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 26 de febrero de 2023, 09:34
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>



Doctora, Adriana la manipuladora de alimentos señora Gloria Herrera, me acaba de informar que si tendremos clase el día de mañana 27 de febrero en la INSTITUCIÓN SANTA TERESITA, agradecemos su atención.

Cordialmente,

Keily Cañon Moreno
Coordinadora Administrativa

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

CAMBIO DE FECHA COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 23 de febrero de 2023, 14:22
Para: MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>, Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial sàludo,

En atención a la solicitud de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes, se realizará cambio de fecha para el mencionado comité, se conserva la agenda y los participantes.

Dia: Lunes 27 de febrero de 2023.
Hora: 3:00 pm
Lugar: Panadería Veracruz Acacías

Agradezco su valiosa colaboración

Adriana María Vera
Interventora Contrato de Suministro 289/2023

378

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

INVITACIÓN COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 23 de febrero de 2023, 14:07
Para: MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>, Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo,
Con el propósito de realizar el correcto seguimiento a la operación del programa de alimentación escolar PAE Acacías, se invita al primer comité técnico operativo en el marco del contrato de suministro N° 289/2023.

Participantes:

- Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes.
- Representante de la interventoría.
- Representante del operador.

Dia: Miercoles 29 de febrero de 2023.
Hora: 9:00 am
Lugar: Panadería Veracruz

AGENDA

Intervención de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes
Intervención de la Interventoría.
Intervención del operador.
Proposiciones y varios

Agradezco su valiosa colaboración

Adriana María Vera
Interventora Contrato de Suministro 289/2023

629

Gmail

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

Solicitud información novedades.

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 23 de febrero de 2023, 10:11
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Buenos días,

En atención a su requerimiento, me permito informar que por temas logísticos la información se retrasó, tendremos en cuenta notificar de manera oportuna en las próximas novedades.

Gracias por su atención,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa
Union Temporal PAE Acacias 2023
[Texto citado oculto]

Gmail

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

Solicitud información novedades.

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 23 de febrero de 2023, 09:39
Para: **pae2023acacias@gmail.com**

Buenos días

Teniendo en cuenta la programación de visitas a las diferentes instituciones educativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE ACACÍAS, el día de hoy se visitó Santa Teresita principal y resguardo, sin embargó estas instituciones no tenían clase, novedad que no fue reportada a la interventoría, es importante realizar las notificaciones pertinentes y oportunas cuando se presenten este tipo de novedades.

Con el acostumbrado respeto,

Adriana María Vera
Interventora.

381

Gmail

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

Información de no clase

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>
Para: Adriana.interventora@gmail.com

23 de febrero de 2023, 09:46

Cordial saludo,

Me permito informar que el día de hoy 24 de febrero de 2023, la sede el resguardo y santa teresita no tienen clase.
gracias por su atencion,

cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora administrativa
Union Temporal PAE Acacias 2023

52

Gmail

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

INFORMACIÓN DE NO CLASE

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 20 de febrero de 2023, 18:43
Para: Adriana.interventora@gmail.com

Cordial saludo,

de manera atenta, nos permitimos informar, que el día de hoy y mañana 20 y 21 de febrero de 2023 se programó por parte de la institución 20 de Julio sede principal y sede Lilia Castro del municipio de Acacias SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL DE CONVIVENCIA Y SISTEMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL, con la asistencia de padres e hijos, en donde el día de hoy se entregaron las raciones industrializadas, según el menú a los niños adolescentes y jóvenes asistentes de la sede principal 20 de Julio JORNADA DE LA MAÑANA Y LA TARDE.

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

Gmail

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

Solicitud semana del 20 al 24 de febrero 2023

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 19 de febrero de 2023, 09:06
Para: Adriana.interventora@gmail.com

Cordial saludos doctora Adriana;
mediante circular allegada por nuestro proveedor de lácteos CENTRAL DE LECHES DE MANIZALES S.A la cual adjuntamos a este correo, solicitamos se nos permita realizar cambios en el menú en sustitución de la leche entera por avena.

Estaremos atentos a una pronta y positiva respuesta.

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO.
Coodinadora Administrativa.

Comunicado sustitución de productos - 2023.pdf
107K

384

Manizales, 17 de febrero de 2023

COMUNICADO CLIENTES Y ALIADOS COMERCIALES

Asunto: Sustitución Suministro de Productos

Estimados Clientes y Aliados Comerciales, es de conocimiento público que los productores del sector lácteo del territorio colombiano enfrentan una crisis en el abastecimiento de este insumo vital de la canasta familiar (10 millones de litros leche menos mensuales de acopio).

Además, eventos concomitantes, como los son, el incremento de precios en los insumos y concentrados bovinos, han generado distorsiones en el mercado que impactan directamente el abastecimiento de esta materia prima para el sector lechero.

En consecuencia, atendiendo a nuestros valores corporativos, salvaguardando la confianza depositada en la Compañía como proveedores estratégicos, les extendemos este comunicado con el objeto de informarles que dada la contingencia presentada y velando por las necesidades de los **Programas de Alimentación Escolar, la Compañía** decidió sustituir el suministro de leche entera en referencia de 200 ml por Avena en presentación de 200 ml, debido a que la misma requiere en el proceso de fabricación un porcentaje menor de la materia prima en mención que escasea, garantizando las condiciones nutritivas, con las cuales deben contar nuestros niños, niñas y adolescentes, permitiendo tal medida efectuar la entrega permanente de productos lácteos y derivados que satisfagan la demanda requerida.

Continuaremos en comunicación permanente con todos nuestros aliados, para estructurar una sinergia estratégica en respuestas rápidas y oportunas, garantizando la alimentación y nutrición de nuestros niños, niñas y adolescentes.

Ante cualquier inquietud, nuestro equipo comercial estará siempre dispuesto en atender todas sus solicitudes para ser resueltas en la mayor brevedad posible.

Les extiendo mi más cordial saludo,

ANDRÉS FERNANDO TELLO SÁNCHEZ.
Representante Legal.
CENTRAL LECHERA DE MANIZALES S.A.

Gmail

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

solicitud

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 14 de febrero de 2023, 16:59
Para: Adriana.interventora@gmail.com

señora:
Adriana Vera
Interventora

nos permitimos informar que para esta semana 13-02-2023 al 17-02-2023 nos hemos encontrado con un alto indice de inasistencia y demora en la llegada de los pedidos por el paro nacional de los diferentes gremios del país.
por tanto, solicitamos de manera respetuosa que nos permitan hacer uso de la lista de intercambios, y así poder entregar:

15 de febrero de 2023
1. Sede 20 de julio jornada de la mañana entregar 600 naranjas y 140 bananos y en la jornada de la tarde Pera.
2. Lilia Castro en las dos jornadas naranja, porque no ha llegado la manzana

3. para el día jueves 16 de febrero 2023 se entrega bocadillo veleño en la 20 de Julio y Lilia Castro.

UNION TEMPORAL PAE ACACIAS 2023

J86

Gmail

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

Solicitud invitación al segundo comité operativo PAE ACACÍAS 2023

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 28 de febrero de 2023, 15:34
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo

De manera respetuosa solicito sea convocado el segundo comité operativo PAE para el día 7 de marzo de 2023.

Hora y lugar a concertar

Con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora

Gmail

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

CAMBIO DE FECHA COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 23 de febrero de 2023, 14:22
Para: MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>, Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo,

En atención a la solicitud de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes, se realizará cambio de fecha para el mencionado comité, se conserva la agenda y los participantes.

Dia: Lunes 27 de febrero de 2023.
Hora: 3:00 pm
Lugar: Panadería Veracruz Acacías

Agradezco su valiosa colaboración

Adriana María Vera
Interventora Contrato de Suministro 289/2023

Gmail

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

INVITACIÓN COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 23 de febrero de 2023, 14:07
Para: MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>, Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo,
Con el propósito de realizar el correcto seguimiento a la operación del programa de alimentación escolar PAE Acacías, se invita al primer comité técnico operativo en el marco del contrato de suministro N° 289/2023.

Participantes:

- Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes.
- Representante de la interventoría.
- Representante del operador.

Dia: Miercoles 29 de febrero de 2023.
Hora: 9:00 am
Lugar: Panadería Veracruz

AGENDA

Intervención de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes
Intervención de la Interventoría.
Intervención del operador.
Proposiciones y varios

Agradezco su valiosa colaboración

Adriana María Vera
Interventora Contrato de Suministro 289/2023

-------- Forwarded message --------
De: **MARCELA BERMUDEZ** <pae2023acacias@gmail.com>
Date: mié, 15 feb 2023 a las 17:01
Subject: DELEGACIÓN COMO COORDINADORA ADMINISTRATIVA
To: <Social@acacias.gov.co>

Cordial saludo

Por medio del presente, informamos la delegación como COORDINADORA ADMINISTRATIVA del Contrato de suministro N° 286 - 2023 a la Señorita KEILY JINETH CAÑON MORENO.

Estoy atenta a cualquier inquietud,

DERLY MARCELA BERMUDEZ VELASQUEZ
REPRESENTANTE LEGAL
UNIÓN TEMPORAL PAE ACACIAS 2023

---

10. OFICIO 010-2023 - DELEGACION COORDINADORA.pdf
119K

190

Gmail

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

Se convoca a la Primer Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar.

Educación Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co> 10 de febrero de 2023, 11:30
Para: Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Secretaría Privada Alcaldía de Acacías <sprivada@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, asconpe@hotmail.com, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, dubemey castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa Teresita Acacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, INSTITUCION EDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, Jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, Personería Alcaldía de Acacías <personeria@acacias.gov.co>, pae2023acacias@gmail.com

Cordial saludo,

De conformidad con la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se convoca a la Primer Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar de la vigencia 2023 a las siguientes personas.

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

Se realizará:
Fecha: Martes 14 de marzo de 2023
Hora: 9:00 am

31

Lugar: Sala de Biblioteca Pública Municipal "Carlos María Hernández Rojas" Avenida 23 # 27 - 14, Acacías, Colombia

Solicitamos el apoyo de los rectores en convocar los personeros, presidentes del CAE y Veedores que tengan identificados en sus Instituciones Educativas, convocados a la mesa.

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo - Intervención del señor Alcalde Municipal de Acacías.
2. Intervención de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes
3. Intervención de la Interventoría.
4. Intervención del operador.
5. Participación de los rectores.
6. Participación de los representantes de los comité CAE y personeros estudiantiles
7. Preguntas de la Comunidad.
8 Proposiciones y varios

Cordialmente,

Haldiby Rada Betancourt
Profesional Especializado- Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Celular: 3124742638
Teléfono: 6574632 - 6574633 - 6574634 - 6574635

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

Gmail

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

Solicitud Convocatoria Primera Mesa Pública PAE 2023

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 10 de febrero de 2023, 05:11
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Doctora.
MAGDA MILENA PINZÓN LEON
Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes.

Cordial saludo,

De manera respetuosa solicito sea convocado para el día 14 de marzo de 2023 la primera mesa pública PAE del Municipio de Acacías para la actual vigencia, lugar y hora a definir por la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes, lo anterior teniendo en cuenta la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y dando cumplimiento al ARTÍCULO 11. EJES ESTRUCTURALES DEL PROGRAMA – LITERAL II. EJE TRANSPARENCIA. Anexo Técnico PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

Participantes:

- Alcalde Municipal.
- Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes,
- Representante de la interventoría.
- Representante del operador.
- Rectores de las instituciones educativas beneficiarias
- Integrantes de los Comités de Alimentación Escolar de los establecimientos educativos. Como
- mínimo el 5% de los presidentes de los Comités de Alimentación Escolar en representación de
- todos los comités.
- Veedores ciudadanos de educación y del PAE.
- Personeros estudiantiles. Como mínimo el 5%.
- Representantes de grupos étnicos si los hay
- Entes de control.

Y demás interesados usted considere pertinente convocar.

373

AGENDA
Intervención del señor Alcalde Municipal de Acacías.
Intervención de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes
Intervención de la Interventoría.
Intervención del operador.
Participación de los rectores.
Participación de los representantes de los comité CAE y personeros estudiantiles
Preguntas de la Comunidad.
Proposiciones y varios

Agradezco su valiosa colaboración

Adriana María Vera
Interventora Contrato de Suministro 289/2023

374

Gmail

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

Información para la ejecución del contrato 289-2023

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

9 de febrero de 2023, 09:27

Buenos días,

Doctora
ADRIANA MARIA VERA MONROY
CC: 52.073.664
Interventora del Contrato No. 289 de 2023

Asunto: Información para la ejecución del contrato 289-2023

Cordial Saludo,

La Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes en calidad de supervisora del contrato de consultoría No. 290 de 2023, remite información del contrato No. 289 de 2023.

Resaltando la importancia de la protección de los datos de los estudiantes.

Cordialmente,

Haidiby Rada Betancourt
Profesional Especializado- Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Celular: 3124742638
Teléfono: 6574632 - 6574633 - 6574634 - 6574635

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

3 archivos adjuntos

SIMAT 09022023.xlsx
1295K

GSEC - F - 21 Planilla Única de Caracterización de Población Atendida V9 (1).xlsx
138K

GSEC - F - 16 Ficha de caracterizacion población beneficiada en proyectos sociales V10 (1).xlsx
31K

342

9/20

Gmail

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

REMISIÓN DE INFORMACIÓN DE CONTRATOS 289 DE 2023 Y 290 DE 2023

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

9 de febrero de 2023, 09:01

Acacías

Doctora
ADRIANA MARIA VERA MONROY
CC: 52.073.664
Interventora del Contrato No. 289 de 2023

Asunto: REMISIÓN DE INFORMACIÓN DE CONTRATOS 289 DE 2023 Y 290 DE 2023

Cordial Saludo,

La Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes en calidad de supervisora del contrato de consultoría No. 290 de 2023, remite información del contrato 289 de 2023 y 290 DE 2023

Cordialmente,

Haldiby Rada Betancourt
Profesional Especializado- Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Celular: 3124742638
Teléfono: 6574632 - 6574633 - 6574634 - 6574635

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

10 archivos adjuntos

RP 289-2023.pdf
332K

RP REGALIAS 289-2023.pdf
834K

POLIZA DE CUMPLIMIENTOS CONTRATO INICIAL..pdf
693K

POLIZAS 289-2023.pdf
1411K

POLIZA DE RCE CONTRATO INICIAL.pdf
4885K

APROBACION POLIZA 289-2023.pdf
527K

RP 290-2023.pdf
353K

RP REGALIAS 290-2023.pdf
815K

POLIZAS 290-2023..pdf
1691K

APROBACIÓN DE POLIZAS 290-2023.pdf
523K

372

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 12
ACTA PARCIAL

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

1060

INFORME PARA ACTA PARCIAL

OBJETO DEL CONTRATO: "IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META"

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE ACACÍAS
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023 NIT: 901679164-2
INTERVENTORA: ADRIANA MARIA VERA MONROY

PLAZO DE EJECUCIÓN INICIAL: CINCO (05) MESES Y QUINCE (15) DIAS
FECHA ACTA DE INICIACIÓN: Ocho (08) de febrero del año 2023
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL: Veintitres (23) de Julio del año 2023.
FECHA PRESENTE ACTA: 10 de marzo de 2023

VALOR INICIAL DEL CONTRATO: DOS MIL OCHENTA Y CUATRO MILLONES CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS MCTE ($ 2.084.047.285)

Entre los suscritos a saber DERLY MARCELA BERMUDEZ VELÁZQUEZ, representante legal de UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023, en su calidad de contratista y ADRIANA MARIA VERA MONROY, en su calidad de interventora en reunión celebrada el día diez (10) de marzo de 2023 se suscribió la presente Acta Parcial 01 del contrato de suministro No. 289 de 2023, para el periodo comprendido entre el 09 y el 28 de febrero de 2023 y que se detalla a continuación:

No.	CONDICIONES CONTRACTUALES INICIALES					CANTIDADES EJECUTADAS						CANTIDAD POR EJECUTAR	VALOR CANTIDADES POR EJECUTAR
	ITEM PAGO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL	VALOR EJECUTADO ACTAS ANTERIORES		PRESENTE ACTA		CANTIDADES ACUMULADAS			
						CANTIDAD	VALOR CANTIDADES EJECUTADAS	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES EJECUTADAS	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES ACUMULADAS		
1.2.1	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel preescolar y Primaria grados 1ro, 2do y 3ro (incluye empaque)	Ración	153.710	$ 3.323,00	$ 510.778.330,00	0	$ 0,00	20.020	$ 66.526.460,00	20.020	$ 66.526.460,00	133.690	$ 444.251.870,00
1.2.2	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 Acacias en Nivel primaria grados 4to y 5to, secundaria, media y ciclo complementario (incluye empaque)	Ración	272.365	$ 3.767,00	$ 1.026.998.955,00	0	$ 0,00	36.848	$ 138.808.416,00	36.848	$ 138.808.416,00	235.517	$ 887.192.539,00
	COSTOS FIJOS												
2.2.1	DOTACIÓN DE ASEO	MES	5,50	$ 3.500.000,00	$ 19.250.000,00	0,00	$ 0,00	5,50	$ 19.250.000,00	5,50	$ 19.250.000,00	0	$ 0,00
2.2.2	GASTOS FIJOS DE OPERACIÓN	MES	5,50	$ 13.800.000,00	$ 75.900.000,00	0,00	$ 0,00	1,00	$ 13.800.000,00	1,00	$ 13.800.000,00	5	$ 82.100.000,00
2.2.2	PERSONAL	MES	5,50	$ 58.140.000,00	$ 319.770.000,00	0,00	$ 0,00	0,75	$ 43.605.000,00	0,75	$ 43.605.000,00	5	$ 276.165.000,00
2.2.2	TRANSPORTE	MES	5,50	$ 24.100.000,00	$ 132.550.000,00	0,00	$ 0,00	0,75	$ 18.075.000,00	0,75	$ 18.075.000,00	5	$ 114.475.000,00
							$ -						
	TOTALES				$ 2.084.247.285				$ 300.062.876		$ 300.062.876,00		$ 1.784.184.409,00

799

1060

VALOR DEL CONTRATO	$ 2.084.247.285,00
VALOR DEL ANTICIPO	$ 0,00
VALOR EJECUTADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 300.062.876,00
VALOR DEL ANTICIPO AMORTIZADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 0,00
VALOR A CANCELAR POR PARTE DEL MUNICIPIO EN LA PRESENTE ACTA	$ 300.062.876,00
VALOR EJECUTADO EN ACTAS ANTERIORES	$ 0,00
VALOR POR EJECUTAR	$ 1.784.184.409,00
VALOR ACUMULADO AMORTIZADO DEL ANTICIPO	$ 0,00
SALDO POR AMORTIZAR DEL ANTICIPO	$ 0,00
VALOR NO EJECUTADO	$ 1.784.184.409,00
VALOR TOTAL A PAGAR	$ 300.062.876,00

NOTA: LOS TIEMPOS DE ELEVACIÓN Y LAS HORAS EJECUTADAS DE PERSONAL Y TRANSPORTE SON REGISTRADOS CONFORME A LOS DÍAS LABORADOS CORRESPONDIENTE AL PERIODO COMPRENDIDO DEL 5 AL 30 DE FEBRERO DE 2023

DERLY MARCELA BERMUDEZ VELÁZQUEZ
Representante Legal de UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023
Contratista

ADRIANA MARIA VERA MONROY
INTERVENTORA
CONTRATO DE SUMINISTRO N° 228/2023

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 13
ACTAS DE COMITÉ

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE Acacías
Camino de oportunidad.

601

ADRIANA VERA M 52073664-2 **INTERVENTORIA PAE**	**Contrato de Interventoría 290/2023**

I. GENERALIDADES

MOTIVO DE LA REUNIÓN: PRIMER COMITÉ DE SEGUIMIENTO PAE VIGENCIA 2023

OBJETIVO: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS PARA LA VIGENCIA 2023

REALIZAR SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N° 289/2023

PLANTEAR OPCIONES PARA MEJORAR LA OPORTUNIDAD EN LA REVISIÓN DE LISTADOS PARA CERTIFICACIÓN DE RECTORES

RESPONSABLE: ADRIANA MARIA VERA MONROY	**HORA DE INICIO: 7:00 AM** **HORA DE TERMINACIÓN: 9:00 AM**
FECHA: 28/02/2023	**LUGAR:** PANADERIA VERACRUZ

II. DESARROLLO

El día 28 de febrero nos reunimos la Dra. Magda Milena Pinzón León Secretaria Social de Educación, Cultura y Deporte, **ADRIANA MARIA VERA MONROY** interventora, la señora **KEILY CAÑON**, como representante de la **UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023** contratista del programa de alimentación escolar PAE ACACÍAS 2023 en el marco del contrato de suministro N° 289/2023 cuyo objeto es : **IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META.**

El objeto de la reunión realizar seguimiento a la ejecución del programa en las instituciones beneficiarias del Municipio de Acacías, verificar la atención a las sedes y el ciclo de menú:

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

602

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

Se hace seguimiento al ciclo de menú de la RACIÓN INDUSTRIALIZADA y se informa que el menú deberá estar publicado en lugar visible con el propósito de que los beneficiarios tengan conocimiento de el

COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[1]	Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días
DERIVADOS DE CEREAL[2]	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galletab entre otros.	Todos los días
FRUTAS[3]	Porción de fruta entera	3 veces por semana
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS[4]	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollitode leche, mani de sal, mani de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE ENTERA UHT
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA SABOR FRESA	ROSCON	MANTECADA	MOGOLLA ROJA	GALLETA SABOR A COCO
FRUTA		MANZANA	BANANO	NARANJA	
AZÚCARES Y DULCES	BOCADILLO VELEÑO				BOCADILLO COMBINADO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE ENTERA UHT
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA SABOR LIMON	MOGOLLA ROJA	GALLETA SABOR VAINILLA	MOGOLLA COCO	GALLETA SABOR CHOCOLATE
FRUTA		MANZANA	BANANO	NARANJA	
AZÚCARES Y DULCES	LECHE CONDENSADA				BOCADILLO COMBINADO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15

604

LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE ENTERA UHT
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON	MANTECADA	MOGOLLA ROJA	GALLETA SABOR VAINILLA	MOGOLLA COCO
FRUTA		MANZANA	BANANO	NARANJA	
AZÚCARES Y DULCES	BOCADILLO VELEÑO				BOCADILLO COMBINADO

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA COMERCIAL UHT	LECHE ENTERA UHT
DERIVADO DE CEREAL	MOGOLLA ROJA	GALLETA SABOR VAINILLA	MOGOLLA COCO	GALLETA SABOR A CHOCOLATE	CROISSANT
FRUTA		MANZANA	BANANO	NARANJA	
AZÚCARES Y DULCES	LECHE CONDENSADA				BOCADILLO COMBINADO

La interventoría propone la revisión quincenal de los listados para certificación a fin de agilizar y mejorar la oportunidad para que el operador pueda pasar el reporte de cantidades entregadas 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 límite para el cargue de dicha información, a lo cual el contratista manifiesta que estará atento a dar cumplimiento en el envío de listados a los rectores los primeros 5 días de cada mes.
Adicional a lo anterior, el contratista manifiesta la alta inasistencia frente a lo programado, lo cual genera perdida por deterioro de la fruta o vencimiento del panificado, a lo que se da respuesta diciendo que en el comité será tratado ese tema con los rectores con el objeto de poder dar cumplimiento a la planeación de compras del operador
Sin otro en particular se da por terminado el comité.

ALCALDÍA DE Acacías
Camino de oportunidad.

CONTRATO DE INTERVENTORÍA 290/2023

INTERVENTORÍA PAE

LISTADO DE ASISTENCIA

TEMA - EVENTO: CONDICIONES DE ENTREGA DE COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO - ACTUALIZACIÓN SIMAT
UBICACIÓN: ACACÍAS **FECHA:27-02-2023** HORA: 3:00 p. m.
TIPO DE EVENTO COMITÉ TÉNICO OPERATIVO N° 1
RESPONSABLE: ADRIANA MARIA VERA MONROY

NOMBRE DEL ASISTENTE	CÉDULA	CARGO/DEPENDENCIA.	CELULAR	BUZÓN DE CORREO	FIRMA
Haidiby Perdomo Betancourt	1121910333	Profesional Especializado	3124947638	Educacion@acacias.gov.co	
[illegible]	40933782	Profesional S.E.C.D	315-7041958	[illegible]	
Adriana M Vera M	52033664	Interventora	3102933864	adriana.interventoria@gmail.com	
Kelly Cañón	48116034	Operador Pac	3103133061	interventoriapaeacacias@gmail.com	

606