

CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencias y/o repitencias de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20- guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas - 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	No se evidencia la ficha técnica con los canales de comunicación para las PQRS, en la cartelera de información.

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia la remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	25	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	no se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión física en el sitio
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	No se evidencia el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	No se evidencia la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	No se evidencia cumplimiento los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20- guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas - 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMARCA	Julio 26 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CAMPINCITO	CAMPINCITO	1	2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables	No se cuenta ni se evidencia un lugar de almacenamiento adecuado.

								cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	
CHIA, CUNDINAMARCA		VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO			3	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia remisión firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. De aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	no se evidencia plan de Saneamiento completo con todos sus programas
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar	No se evidencian el formato Kardex, para verificación de los productos primeros en

								la adecuada rotación de los productos-PEPS	vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción, por tanto no manejan formatos de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	no se evidencia malla anti insectos
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	no se evidencia certificación inicial de fumigación
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencian instrumentos de medición como lo son 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada	No se evidencian el formato Kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.

								rotación de los productos-PEPS	
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia manual de cargas ni funciones
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	37	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 continua.	no se evidencia registro de evaluaciones en las capacitaciones
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia control de plagas
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	no se evidencia certificación inicial de fumigación
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni se

								registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICADO CONALDI	SANTA LUCIA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMARCA	Julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	Julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	6	Los productos que se encuentran empaquetados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, resolución 810 de 2021, resolución 2496 de 2022 y demás normas vigentes.	se evidencia que el producto de panadería no cumple con el rotulado establecido por la norma
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se cuenta con los documentos completos del personal manipulador
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repetencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repetencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato Kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	37	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 continua.	no se evidencia registro de evaluaciones en las capacitaciones
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia control de plagas
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato diligenciado para la reposición y

									entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	se evidencia que el producto de panadería no cumple con el rotulado establecido por la norma
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia soporte de entrega en sitio, de dotación para personal.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio

CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	No se evidencia registros de las actividades de verificación del agua.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 31 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICADO	CONALDI	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia la remisión de entrega de alimentos debidamente firmada ni archivada
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	9	Se cumple con los gramajes de los componentes industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	No se evidencia el cumplimiento de los gramajes estipulados para cada curso.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia soporte de entrega de dotaciones
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de	no se evidencia manual de cargas ni funciones

								cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	20	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 se cuenta con registro de capacitación reciente.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	no se evidencia el plan de saneamiento con sus programas
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia la remisión de aseo debidamente firmada
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	No se evidencian procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repetencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repetencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia la remisión de entrega de alimentos debidamente firmada ni archivada
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	No se evidencia el cumplimiento de los gramajes estipulados para cada curso.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia soporte de entrega de dotaciones

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	No se evidencia ubicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y no se encuentran los implementos requeridos como jeringas.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	No se evidencia la ficha técnica con los canales de comunicación para las PQRS, en la cartelera de información.

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	se evidencia producto vencido pan tajado
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	no se evidencia control de temperatura en los equipos de refrigeración y congelación ni se lleva registro
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia la remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	no se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia manual de cargas ni funciones
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	37	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 continua.	no se evidencia registro de evaluaciones en las capacitaciones
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	no se evidencia plan de saneamiento

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencia la Ficha Técnica de información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	No se evidencia señalización para las áreas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción, por tanto no manejan formatos de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	no se evidencia el registro de procedimientos en el programa de manejo de residuos

CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia control de plagas
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencian instrumentos de medición como lo son 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencias y/o repitencias de beneficiarios.



CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20- guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas - 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.
CHIA, CUNDINAMARCA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.

DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico

ANEXO

N° 8

Oficio solicitud de
reunión, acta de la
misma y demás
oficios enviados.

Chía, Cundinamarca, 7 de Julio de 2023

Señores,
UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO
Atte: **YESSICA ANDREA MARTÍNEZ SALAZAR**
Representante Legal

REFERENCIA: NOTIFICACIÓN VISITA TÉCNICA Y JURÍDICA

En virtud de las actividades de vigilancia, seguimiento y control del contrato de suministro, del operador **UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO**, que tiene por objeto: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZOS A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL"** y con el propósito de aunar esfuerzos y fortalecer la operación del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Chía me permito solicitar acompañamiento y disposición a las visitas Técnica y Jurídica a realizar de la siguiente manera:

MIÉRCOLES 26 Y JUEVES 27 DE JULIO DE 2023 – 8:30 AM

Se realizará visita técnica y jurídica a las bodegas de almacenamiento, plantas de proveedores y/o centro de acopio si cuentan con ellos.

Con el propósito de realizar los respectivos acompañamientos, solicitamos muy respetuosamente se nos informen las direcciones de todas las plantas de proveedores, bodegas de almacenamiento y de la Oficina Administrativa, en el menor tiempo posible en miras de realizar el seguimiento de acuerdo a las disposiciones contractuales y a lo establecido en la Resolución 335 de 2021.

Recibiré notificación y correspondencia en el correo electrónico 2023consorciointerpae@gmail.com y al celular 3144223632.

Agradecemos de antemano su disposición,



DEISSY YINEITH ALGECIRA ACOSTA
Representante Legal
CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023	FORMATO ACTAS CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 PROCESO AUDITORIA	CÓDIGO
		V1
		VERSIÓN 01

ACTA Nº 1

MESA DE TRABAJO OPERADOR E INTERVENTORIA

ASISTENTES:

Santiago Medina Acevedo	Director Operativo U.T Bienestar Colectivo
Paola Lorduy	Directora de Proyectos de la U.T Bienestar Colectivo
Evelyn Rodríguez	Directora de Interventoría
Deissy Algecira Acosta	Representante Legal Interventoría
Gerardo Ramírez	Jurídico de la Interventoría
Milton Rojas Rojas	Profesional en HSQ

TEMAS A TRATAR:

1. Socialización de la forma como se va a desarrollar la interventoría y la forma de evaluación al informe que presenta el operador para aprobación de la interventoría.
2. Revisión de los documentos aprobados en la etapa de alistamiento.
3. Aclaración de dudas que posea el operador.

DESARROLLO:

La directora de interventoría socializa al operador la manera como se comunicarán las observaciones y/o hallazgos que se evidencien en campo; para ello se usara formato CAP para el cual el operador tendrá 24 horas para dar respuesta al Caso de Atención Prioritaria, cuando se generen hallazgos procederá a Plan de Mejora con respuesta de ocho días hábiles.

Respecto a los conceptos sanitarios se manifiesta la necesidad de evidenciar la última visita en cada colegio y hacer la gestión con la entidad para la visita de secretaria de salud.

COMPROMISOS POR PARTE DEL OPERADOR:

- Allegar a la interventoría los documentos presentados en la etapa de alistamiento.
- Implementar las contramuestras para R.I.
- Cuando se requieran cambios en la minuta se enviará correo para aval por parte del supervisor



y/o interventoría quien dará respuesta por el mismo medio.

- Cuando exista necesidad de arrastre se hará mediante comunicado donde se indique las sedes donde se realizará y el número del menú que se aplicará.
- Montar ficha técnica del cuarto frío
- Cualquier novedad durante la operación será informada de manera inmediata a través de los siguientes contactos.

Santido Medina 3212828035 por parte del operador

Deissy Algecira 3144223632 por parte de la interventoría

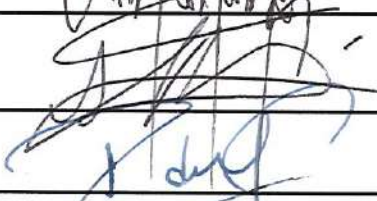
CONVOCATORIA PRÓXIMA MESA DE TRABAJO:

La próxima se convocará con tres días hábiles de antelación.

HORA INICIO 10:40 a.m

HORA TERMINACIÓN: 12:30

FIRMA DE LOS PARTICIPANTES:



Chía Cundinamarca, Julio 27 de 2023

Doctora
YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR
REPRESENTANTE LEGAL
UT BIENESTAR COLECTIVO
La Ciudad

REFERENCIA: Solicitud información semanal de
la fruta a suministrar

En virtud de las actividades de vigilancia, seguimiento y control del contrato de suministro, del operador **UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO**, que tiene por objeto: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVES DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZOS A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL"** Por medio del presente escrito la interventoría solicita de manera atenta se nos allegue relación de las frutas que se usaran cada semana en los menú de cada ciclo; de igual forma si existe alguna novedad de cambio sobre dicha información notificar a la interventoría con un (1) día de antelación indicando la I.E.O que por dificultades en la consecución de la fruta de cosecha o parte logística se afectará; para que así interventoría pueda realizar el seguimiento informando a los interventores de campo. Lo anterior teniendo en cuenta que la minuta fue aprobada con la generalidad de "fruta de cosecha".

De ante mano agradecemos la atención prestada.

Sin otro particular,


DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
Representante Legal
Consortio InterPae Chía 2023

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico



HAVERHILL



SISCOOL

la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



ma
Consultores & Asesores S.A.S

Chía Cundinamarca, Julio 27 de 2023

Doctora:

YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR

REPRESENTANTE LEGAL

UT BIENESTAR COLECTIVO

La Ciudad

REFERENCIA: Notificación criterios para
evaluación diaria de gramaje

En virtud de las actividades de vigilancia, seguimiento y control del contrato N° 732- 2023, Que tiene por objeto: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZOS A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECNES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INTITUIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA: DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDICACION NACIONAL"**. Por medio del presente escrito la interventoría se permite informar que a partir de la fecha y teniendo en cuenta la información reflejada en las guías de preparación de los menú que fueron avalados en la etapa de alistamiento, que sucedió antes de generase el acta de inicio de la interventoría, y entregados por el operador, se realizará evaluación diaria de los gramajes del peso en porción servida para el complemento de Preparado en Sitio – Almuerzo – Ración Industrializada donde se afectará en el formato de verificación el cumplimiento del peso esperado de los componentes de cada menú, para así establecer el cumplimiento o no y proceder a las acciones pertinentes.

Sin otro particular,


DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
Representante Legal
Consortio InterPae Chía 2023

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico

21 de julio de 2023

**Señores
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
Municipio de Chía**

Ref.: Dirección de bodega de almacenamiento PAE y proveedores.

Cordial saludo,

La presente es para mencionarles la dirección de la bodega de almacenamiento del PAE y de nuestros proveedores.

BODEGA:

Cra 1 # 4-02 Parque Industrial K2 Bodega 8. Chia – Cundinamarca.

PROVEEDORES:

- Productos Alimenticios San Isidro: CARRERA 5 ESTE N° 20 - 69 BODEGA 7 PARQUE EMPRESARIAL EL CABRERO, Cra. 5 Este, Mosquera.
- Lacteos Ceilema: Cra. 22 #71- 79, Manizales, Caldas
- Lucky Luck Company Sas: Velez-Barbosa #12, Vda. El Limon, Vélez, Santander
- La Gran Coscha: Corabastos – Bogota.
- Martha Liliana Romero Zamora: Corabastos Bodega 10 Local 12.
- Fondo de Desarrollos de Proyectos de Cundinamarca: Cra 10 #28-49 Bogota.

Agradecemos la atención prestada.

Cordialmente,

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org



Yessica Andrea Martínez Salazar

Yessica Andrea Martínez Salazar
C.C 1.042.417.933
Representante Legal
Unión Temporal Bienestar Colectivo

Carrera 1 4-02, Parque Industrial K2, Bodega 8
Chía - Cundinamarca
info@fundacionbienestarcolectivo.org

ANEXO

Nº 9

Garantías del operador.

SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE
CUMPLIMIENTO

RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN CARTAGENA			SUCURSAL CARTAGENA			COD.SUC 75	NO.PÓLIZA 75-40-101048747	ANEXO 0
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO	
15 06 2023	14 06 2023		00:00	30 09 2023		23:59	EMISION ORIGINAL	

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	IDENTIFICACIÓN NIT: 901.721.732-5
DIRECCIÓN: CR 14 02 BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2	CIUDAD: CHIA, CUNDINAMARCA
	TELÉFONO: 3233808972

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO: MUNICIPIO DE CHIA	IDENTIFICACIÓN NIT: 899.999.172-9
DIRECCIÓN: CR 11 NRO. 11 - 29	CIUDAD: CHIA, CUNDINAMARCA
	TELÉFONO 8630230
BENEFICIARIO: 899999172 - MUNICIPIO DE CHIA	ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN E-RCE-002A REDIS 04-09 / E-RCE-001A, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

INDEMNIZAR LOS PERJUICIOS PATRIMONIALES QUE CAUSE EL AFIANZADO. CON MOTIVO DE LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL EN QUE INCURRA DE ACUERDO CON LA LEY, POR LESIONES CORPORALES A PERSONAS O DAÑOS A PROPIEDADES DE TERCEROS, DERIVADOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS A QUE SE REFIERE EL CONTRATO N.º CT DE SERVICIOS 702-2023 QUE TIENE COMO OBJETO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

BENEFICIARIOS: TERCEROS AFECTADOS

AMPAROS

RIESGO: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

AMPAROS	DEDUCIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMLV	14/06/2023	30/09/2023	\$580,000,000.00
PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMLV	14/06/2023	30/09/2023	\$580,000,000.00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMLV	14/06/2023	30/09/2023	\$580,000,000.00

ACLARACIONES

PARTICIPANTES CONSORCIO - UNION TEMPORAL :
NOMBRE
FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO
NUTRIR EL FUTURO SAS

IDENTIFICACION PARTICIPACION
901208446-4 10.00
901573611-7 90.00

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ ****1,716,164.00	\$ *****20,000.00	\$ *****329,871.00	\$ *****2,066,035.00	\$ *****580,000,000.00	CONTADO
INTERMEDIARIO			DISTRIBUCIÓN COMASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
STAR ASEGURADOS LTDA	194718	100.00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO.

GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S)

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 8 NO 34-62 PISO 8 - TELEFONO: 8601144 - CARTAGENA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

SEGUROS DEL ESTADO S.A.



Firma Autorizada: Gabriela A. Zarante B. - Secretaria General

Firma Tomador

USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

OFICINA PRINCIPAL: CALLE 83 NO 19-10 TELEFONO: 601-2186977, 601-6019330

KRISTEL SUAREZ

1



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE
CUMPLIMIENTO
RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN CARTAGENA						SUCURSAL CARTAGENA						COD.SUC 75		NO.PÓLIZA 75-40-101048747		ANEXO 0	
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO			VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO						
15 06 2023			14 06 2023			00:00	30 09 2023			23:59	EMISION ORIGINAL						

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO								IDENTIFICACIÓN NIT: 901.721.732-5		
DIRECCIÓN: CR 14 02 BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2						CIUDAD: CHIA, CUNDINAMARCA			TELÉFONO: 3233808972	

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO:		MUNICIPIO DE CHIA		IDENTIFICACIÓN		NIT: 899.999.172-8					
DIRECCIÓN: CR 11 NRO. 11 - 29				CIUDAD:		CHIA, CUNDINAMARCA		TELÉFONO:		8630230	
BENEFICIARIO: 899999172 - MUNICIPIO DE CHIA											

AMPAROS	DEDUCIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
RESPONSABILIDAD CIVIL PATRONAL	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	14/06/2023	30/09/2023	\$580,000,000.00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	14/06/2023	30/09/2023	\$580,000,000.00
DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	14/06/2023	30/09/2023	\$580,000,000.00

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 8 NO 34-62 PISO 8 - TELÉFONO: 6601144 - CARTAGENA

75-40-101048747

FIRMA AUTORIZADA: Gabriela A. Zarrate B. - Secretaria General

FIRMA TOMADOR:

KRISTEL SUAREZ

2

SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN CARTAGENA			SUCURSAL CARTAGENA			COD.SUC 75	NO.PÓLIZA 75-44-101130359	ANEXO 0
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO		A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO	
15 06 2023	14 06 2023		00:00	30 09 2026		23:59	EMISION ORIGINAL	

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	IDENTIFICACIÓN NIT: 901.721.732-5
DIRECCIÓN: CR 1 4 02 BG 8 PAR INDUSTRIAL KM 2	CIUDAD: CHIA, CUNDINAMARCA	TÉLEFONO: 3233808972

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:	MUNICIPIO DE CHIA	IDENTIFICACIÓN NIT: 899.999.172-8
DIRECCIÓN: CR 11 NRO. 11 - 29	CIUDAD: CHIA, CUNDINAMARCA	TÉLEFONO 8630230

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECUCIOB, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ADQUIRIDAS POR PARTE DEL AFIANZADO, MEDIANTE CONTRATO No. CT DE SERVICIOS 702-2023 QUE TIENE COMO OBJETO SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVES DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

AMPAROS

RIESGO: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE			
AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	14/06/2023	31/01/2024	\$605,162,426.40
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	14/06/2023	30/09/2026	\$302,581,213.20
CALIDAD DEL SERVICIO	14/06/2023	31/01/2024	\$605,162,426.40

ACLARACIONES

PARTICIPANTES CONSORCIO - UNION TEMPORAL :	IDENTIFICACION	PARTICIPACION
NOMBRE	901208446-4	10.00
FUNDACION BIENESTAR COLECTIVO	901573611-2	90.00
NUTRIR EL FUTURO SAS		

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ **17,640,899.00	\$ *****25,000.00	\$ ***3,356,520.00	\$ *****21,022,420.00	\$ ****1,512,906,066.00	60 DÍAS
INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
STAR ASEGURADOS LTDA	194718	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 8 NO 34-52 PISO 8 - TELEFONO: 6601144 - CARTAGENA

SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 8 NO 34-52 PISO 8 - TELEFONO: 6601144 - CARTAGENA



Firma Autorizada: Gabriela A. Zaramila B. - Secretaria General

FIRMA TOMADOR

USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM OFICINA PRINCIPAL: CALLE 83 NO 19-10 TELEFONO: 601-2166877, 601-8019330 KRISTEL SUAREZ 1

ANEXO

N° 10

Acta de inicio del operador.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ACTA DE INICIO	CÓDIGO	GEC-FT-48-V5
		PÁGINA	1 de 1

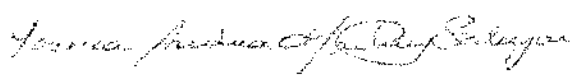
ACTA No. 1

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO O CONVENIO			
NUMERO	FECHA	TIPO	
CT DE SERVICIOS 702-2023	14-06-2023	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	
CONTRATISTA O PARTE DEL CONVENIO			
UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO NIT: 901.721.732-5			
OBJETO			
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O A A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL A DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTA ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			
PLAZO DE EJECUCIÓN		VALOR DEL CONTRATO O CONVENIO	
63 DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR. HASTA EL 30-09-2023		\$6.051.624.264	
ANTICIPO		VALOR DEL ANTICIPO O PAGO ANTICIPADO	
SI ☐ NO ☒		----- N. A. -----	
PAGO ANTICIPADO			
SI ☐ NO ☒			
NOMBRE DEL SUPERVISOR		DOCUMENTO DE IDENTIDAD	
CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON		80.350.391	
CARGO		DEPENDENCIA	
SECRETARIO DE EDUCACIÓN		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
NOMBRE DEL INTERVENTOR		DOCUMENTO DE IDENTIDAD	
N. A.		N. A.	
FECHA DE INICIO		FECHA DE TERMINACIÓN	
15-06-2023		30-09-2023	

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EJECUCIÓN					
REQUISITOS	SI	NO	N.A.	NUMERO / NOMBRE	FECHA
Registro presupuestal	XX			2023002098 - 2023002099	14-06-2023
Aprobación de garantías	XX			POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO	15-06-2023
ARL			XX		

Diligencie el campo ARL únicamente cuando el contrato se suscriba con persona NATURAL.

Para efectos legales, se firma en el Municipio de Chía.

SUPERVISOR	CONTRATISTA
	
FIRMA	FIRMA
NOMBRE CRYSTIAN YANARDY RUIZ LEON	YESSICA ANDREA MARTINEZ SALAZAR
CARGO SECRETARIO DE EDUCACIÓN	REP LEGAL DE UT BIENESTAR COLECTIVO



HAVERHILL



BISCOL

la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Fma
Consultores & Asesores S.A.S

Chía Cundinamarca, Julio 25 de 2023

Doctora
DORIS RUTH SEGURA MELO
PROFESIONAL SECRETARIA DE EDUCACION
Alcaldía Municipal – Chía Cundinamarca
La Ciudad

La suscrita a saber **DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA**, identificada con Cedula de Ciudadanía N° **20.775.308** de Nocaima, obrando en calidad de Representante Legal del **CONSORCIO INTERPAE CHÍA**, identificado con Nit. **901.727.344-4**, quien obra en su calidad del contratista del contrato No. **737-2023**, cuyo objeto es: **INTERVENTORIA INTEGRAL AL CONTRATO "SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVEZ DEL CUAL SE BRINDE UN COPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL"**. Por medio del presente escrito le insto a su despacho se remita las PQRS, con el fin de dar cumplimiento a la obligación número **42.** "Recibir, gestionar y responder peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la Secretaría de Educación o en los medios de comunicación de la entidad, por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa PAE y remitir copia de los mismo de acuerdo con la naturaleza, al operador del PAE, a la Secretaría de Educación (supervisor) y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE", del contrato ya aquí descrito.

De ante mano agradecemos la colaboración prestada, recibiré notificación y correspondencia al correo electrónico 2023consorciointerpae@gmail.com y al celular 3144223632.

Sin otro particular.

DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

Representante Legal Consorcio InterPae Chía 2023

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

ANEXO

N° 11

Oficio de solicitud de PQRSS.

ANEXO

N° 12

Formatos diligenciados.

  				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			
Operador	Unica Temporal ETC			Fecha de la visita		04-08-2023	
No. Contrato	122-2023	N° Raciones Contratadas	4184	N° Raciones ejecutadas según			
Periodo de la entrega	Tipo de Modalidad	RI	La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI	NO	Se evidencia durante la entrega productos	
Cantidad de cupos a entregar	4184			Municipio	CHIA		
Institución educativa	Diversificado			Sede educativa			
				No titulares de derecho asignados	1.410		
Institución educativa	José Joaquín Casas			Sede educativa			
				No titulares de derecho asignados	1.190		
Institución educativa	Mercedes de Calahorra			Sede educativa			
				No titulares de derecho asignados	115		
Institución educativa	Bojacá			Sede educativa			
				No titulares de derecho asignados	935		
Institución educativa	Fagua Nueva			Sede educativa			
				No titulares de derecho asignados	427		
Institución educativa	Fagua Antigua			Sede educativa			
				No titulares de derecho asignados	107		
Nombre Del Conductor	José Hermenegildo Mora Morales			Visita Realizada por	Renzo Reyes Gomez		
				Cargo	Interventor		
Placa del Vehículo	LSQ 797 ARONA	Modelo del Vehículo	2023	Tipo de Vehículo	Camioneta Furgo	El vehículo correspondiente a los aprobados	
					SI	NO	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los viveres o complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.						
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE		CALIFICACION CUALITATIVA	
RANGOS DE	< 69.9% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno			DEFICIENTE	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)							
I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1					
2	El personal que realiza la distribución de viveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura.	1					
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1					
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1					
II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1					
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1					
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1					
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1					
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1					
10	Se cumple con la cantidad de viveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1					
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1,5 toneladas.	1					
12	El transporte de alimentos emplea canestillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolses plásticos según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1					
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente. (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	NA	No aplica para modalidad				
14	El vehículo cuenta con balanza para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	0	No se evidencia balanza dentro del vehículo				
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	0	No se evidencia bitácora de hora de despacho				
III. DOCUMENTOS DEL VEHICULO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1					

17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	0	No se evidencia registro de fumigación.
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	0	No se evidencia registro del proceso de desinfección.

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	0	No se evidencia cronograma de rutas
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los viveres o RI	NO	No se observa
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	NO	No se observa
23	Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión tanto de alimentos como de implementos de aseo.	NO	No se observa
24	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	NO	No se observa
25	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	NO	No se observa
26	Los viveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	NO	No se observa
27	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	NO	No se observa

V. SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
29	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	0	No se evidencian elementos completos del botiquín de primeros auxilios.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Realizada por:	RENZO REYES GÓMEZ	Atendido por:	JOSE H. MORA HORALES
Cargo:		Cargo:	lepe de Bodega.
Firma:	982542067245TD	Firma:	JOSE H. MORA HORALES



HAVERHILL



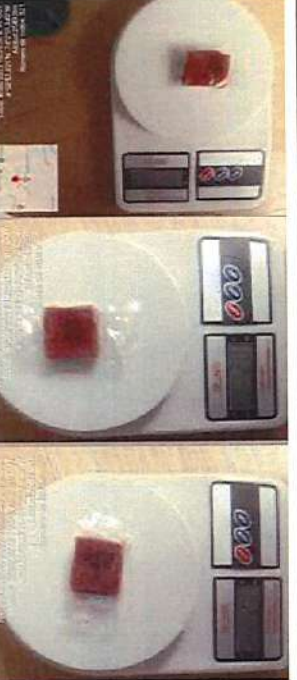
la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Para
CONSULTORAS A ASESORES S.A.S

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	No. DE LA ENTREGA	BODEGA ALMACENAMIENTO		FECHA DE LA VISITA	04/08/2023												
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		DIRECCIÓN		CALLE 1 4-02 BODEGA 8 PARQUE INDUSTRIAL K2													
FACHADA DE LA BODEGA			INFRAESTRUCTURA BODEGA			ALMACENAMIENTO												
 <p>Network: 4/08/2023 8:10:35 a. m. GOT Local: 4/08/2023 8:10:35 a. m. GOT 4°50'55.627"N -74°2'59.959"W Altitud: 2577.0m Número de índice: 537</p>			 <p>Network: 4/08/2023 11:28:32 a. m. GOT Local: 4/08/2023 11:28:32 a. m. GOT 4°50'57.162"N -74°2'59.958"W Altitud: 2583.0m Número de índice: 537</p>			 <p>Network: 4/08/2023 11:26:52 a. m. GOT Local: 4/08/2023 11:26:52 a. m. GOT 4°50'56.788"N -74°3'00.688"W Altitud: 2583.0m Número de índice: 532</p>												
AUXILIAR DE BODEGA			LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EXTERNA DEL VEHÍCULO			RI VERIFICADO												
 <p>Network: 4/08/2023 11:27:08 a. m. GOT Local: 4/08/2023 11:27:08 a. m. GOT 4°50'56.788"N -74°3'00.688"W Altitud: 2583.0m Número de índice: 537</p>						<table><tr><td colspan="2">SIMANA No. 1</td></tr><tr><td>MENÚ No. 2</td><td>MENÚ No. 1</td></tr><tr><td>Leche Ultra Alta Temperatura LACTA/T, larga vida Sabor fresa</td><td>Leche Ultra Alta Temp LACTA/T, larga vida Sabor fresa</td></tr><tr><td>Galleta de queso</td><td>Galleta de avena o pasas</td></tr><tr><td></td><td>Fruta de caja</td></tr><tr><td colspan="2">Bocadillo de Guayaba</td></tr></table>	SIMANA No. 1		MENÚ No. 2	MENÚ No. 1	Leche Ultra Alta Temperatura LACTA/T, larga vida Sabor fresa	Leche Ultra Alta Temp LACTA/T, larga vida Sabor fresa	Galleta de queso	Galleta de avena o pasas		Fruta de caja	Bocadillo de Guayaba	
SIMANA No. 1																		
MENÚ No. 2	MENÚ No. 1																	
Leche Ultra Alta Temperatura LACTA/T, larga vida Sabor fresa	Leche Ultra Alta Temp LACTA/T, larga vida Sabor fresa																	
Galleta de queso	Galleta de avena o pasas																	
	Fruta de caja																	
Bocadillo de Guayaba																		
GRAMAJE LÁCTEOS			GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL			GRAMAJE AZÚCARES O DULCES												
																		

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	No. DE LA ENTREGA	04/07/2023
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	DIRECCIÓN	CALLE 1 4-02 BODEGA 8 PARQUE INDUSTRIAL K2
FACHADA DE LA BODEGA		VEHICULOS DE TRANSPORTE	PLACA VEHÍCULO
LETRERO TRANSPORTE DE ALIMENTOS		LIMPIEZA Y DEINFECCIÓN INTERNA DEL VEHÍCULO	
ALMACENAMIENTO DE BODEGA		ALMACENAMIENTO	
ALMACENAMIENTO DEL PRODECUTO		CONDUCTOR	

		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		 		VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DEL PROCESO DE DESPACHO EN BODEGA MODALIDAD: RACIÓN PREPARADA EN SITIO RPS- RACIÓN INDUSTRIALIZADA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA							
LUGAR DE VERIFICACIÓN		CHIA				DIRECCIÓN		Calle 1 N-4-02 Bodega 8		FECHA		04-08-2023	
OPERADOR		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		ZONA		1		2		3		4	
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE				CALIFICACIÓN CUALITATIVA	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<69.3% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable				De 85 a 94% Bueno				Deficiente	
VERIFICACIÓN DE DESPACHO - BODEGA													
ASPECTOS A EVALUAR		RUTA No. 1		RUTA No. 2		RUTA No. 3		RUTA No. 4		RUTA No. 5		RUTA No. 6	
PLACA DEL VEHÍCULO		LQ 797											
MUNICIPIO DESTINO		CHIA											
NOMBRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA RUTA													
Ruta No. 1		José Joaquín Casas, Diversificado											
		Mexedo de Calahorra, Boyacá											
		Tagua nueva, tagua antigua.											
Ruta No. 2													
Ruta No. 3													
Ruta No. 4													
Ruta No. 5													
Ruta No. 6													
Ruta No. 7													
VERIFICACIONES DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIENICO-SANITARIAS: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA).													
1. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN													
ITEM	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO									
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos transportadores de alimentos, cumplen lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (El vehículo se encuentra en condiciones de higiene y limpieza adecuadas: piso, techo, paredes, cabina, canastillas, estibas, ausencia de olores desagradables o fuertes)	1											
2	Los vehículos cuentan con el letrero de transporte de alimentos en lugar visible.	1											
3	Los vehículos cuentan con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un (1) año de la fecha de presentación de la propuesta.	1											
4	Los vehículos son de transporte exclusivo para alimentos.	1											
5	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representan riesgo de contaminación del alimentos o la materia prima.	1											
6	Las canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos y/o productos se encuentran limpios, en buen estado y son de material resistente.	1											
7	Se hace entrega de las materias primas en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.	NO		No se observa durante la visita									
8	El operador cumple con la entrega de las materias primas en el número de sedes establecidas.	NO		No se observa durante la visita									
9	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho y la placa	0		No se evidencia bitácora de la hora de despacho									
10	Los vehículos cuentan con bodega para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos	0		No se evidencia bodega dentro del vehículo									
11	La temperatura registrada en el panel de control debe ser menor o igual a 4°C.	NO		No se observa									
TOTAL CUMPLIMIENTO TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN													
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE		0.000%			
2. PERSONAL MANIPULADOR													
ITEM	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO									
12	El personal transportador y auxiliares de bodega cuentan con la documentación de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, (certificado de aptitud en manipulación de alimentos y evidenciar la formación sanitaria en BPM)	1											
13	El conductor y auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (bata, cofia o goma, tapabocas y zapatos cerrados).	0		No se evidencia bata para el personal auxiliar									
14	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1											

Bah

[illegible]



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Rina
Consultoras e Asesorías S.A.S

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	No. DE LA ENTREGA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO		FECHA DE LA VISITA	04/08/2023							
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		DIRECCIÓN		CALLE 1 N. 4-02 BODEGA 8 PARQUE INDUSTRIAL K2								
FACHADA DE LA BODEGA			LETRERO TRANSPORTE DE ALIMENTOS										
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INTERNA DEL VEHÍCULO TRANSPORTADOR			LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EXTERNA DEL VEHÍCULO										
RI A VERIFICAR			MENÚ RI										
<table><tr><td>SEMANA No. 11</td></tr><tr><td>MENÚ No. 2</td></tr><tr><td>Leche Lítrea Alta Temperatura</td></tr><tr><td>Leche UHT, larga vida sabor</td></tr><tr><td>Fruta</td></tr><tr><td>Galleta de queso</td></tr><tr><td>Bocadillo de Guayaba</td></tr></table>			SEMANA No. 11	MENÚ No. 2	Leche Lítrea Alta Temperatura	Leche UHT, larga vida sabor	Fruta	Galleta de queso	Bocadillo de Guayaba				
SEMANA No. 11													
MENÚ No. 2													
Leche Lítrea Alta Temperatura													
Leche UHT, larga vida sabor													
Fruta													
Galleta de queso													
Bocadillo de Guayaba													
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE													

 		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		 		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA MODALIDAD RPS				
Entidad Territorial					Fecha de la visita		28-07-2023			
Dirección Bodega					Operador		Unión Temporal			
Semana de Suministro		Semana del ciclo		3	Mes y No.		CDS PCNTE			
<small>*Nota: El valor registrado en la columna de peso verificado corresponde únicamente al peso del producto seleccionado aleatoriamente en el momento de la visita.</small>										
VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA										
Grupo de alimentos	Producto	Marcas/Proveedores	NOTIFICACIÓN / PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	Fecha vencimiento	PESO O VOLUMEN REGISTRADO EN EL EMPAQUE	PESO VERIFICADO *	CUMPLIMIENTO	CNS	
LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.	Leche en polvo	El Cantaro	006359-2018	030523	03-05-24	380 gr	386 gr.			
CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAÍZ TRILLADO.	Spagueti	la nieve	0002468-2020	243	12-06-24	250 gr	258.gr			
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.										
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.	Bocadillo	El gran Kachua	000573-2016	179	15-12-23	20 gr	20 gr			
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.										
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	Canela				24-05-23		226 gr.			
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.	Galleta de gusano	San Isidro	6-1110814	3-07-07	7-09-23	50 gr	50 gr			
Grupo de alimentos	Producto	Marcas/Proveedores	NOTIFICACIÓN / PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	Fecha vencimiento	PESO VERIFICADO *	FECHA DE VENCIMIENTO	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	CUMPLIMIENTO - CNS	
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.										
QUESO										
Observaciones Interventoría:										
Observaciones de quien recibe la visita				REPRESENTANTE DEL OPERADOR				REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA		
RENZO REYES GÓMEZ TP 982542067245TD				Nombre: Jose Mora Documento: 79.279.461 Cargo: Jefe de bodega.				Nombre: Myrthel Rijn Documento: 32.656.164 Cargo: Interventor		



CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



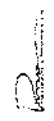
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CUNDINAMARCA	No. DE LA ENTREGA	BODEGA DESPACHO Y ALMACENAMIENTO		FECHA DE LA VISITA	JULIO 28 DE 2023
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			DIRECCIÓN		
LECHE EN POLVO			SPAGUETI			
BOCADILLO						





CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



ENTIDAD TERRITORIAL: Municipio Chía

Fecha de la visita: 28-07-23

Operador: Unión Temporal

Tipo de Complemento:

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI BODEGA

15. 1-4 02 Parque Industrial Fz Bodega B.

Municipio

Jornada Tarde

Jornada Mañana

PC

Dirección de la bodega

Chía

Derivado del cereal No se evidencia. Pan con queso. Hornos de tripa fortificada, azúcar, margarina vegetal, queso, levadura, sal, queso, propionato de calcio, sabor artificial a pastelillo. Derivado del cereal No de evidencia. Torta de chocolate. Pavo de harina y huevo de cacahuetillo. Derivado del cereal No de evidencia. Galleta de queso. Pavo de tripa fortificada, azúcar, queso, sal, margarina vegetal, levadura, sal, queso, propionato de calcio, sabor artificial a pastelillo. Azúcares No de evidencia. Bocado de queso. Bocado de queso y queso.

P 14-07

50 gr

Productos alimentarios en bodega. Caca 5 gr de # 20-69 Bodega #.

10-08-2023

10-08-2023

110911

110911

110911

110911

110911

Derivado del cereal No de evidencia. Bocado de queso. Bocado de queso y queso.

179-23

20 gr

Productos alimentarios en bodega. Caca 5 gr de # 20-69 Bodega #.

15-12-2023

15-12-2023

110814

110814

110814

110814

110814

Nombre: RENSO REYES GÓMEZ
Documento: 79.779.461
Cargo: Jefe Bodega

Nombre: JORGE MORA
Documento: 79.779.461
Cargo: Jefe Bodega

PERSONAL INTERVENTORIA

PERSONAL OPERADOR



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Rina
Consultores & Asesores S.A.S

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	No. DE LA ENTREGA	BODEGA ALMACENAMIENTO Y DESPACHO		FECHA DE LA VISITA		28/07/2023
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		DIRECCIÓN		CALLE 1 N. 4-02 BODEGA 8 PARQUE INDUSTRIAL K2		
FACHADA DE LA BODEGA			ÁREA DE ALMACENAMIENTO				
 <p>Ubicación: 28/07/2023 8:55:45 a.m. COT Local: 4150 57402 N 74°40'46 W Cordinadas</p>			 				
IDENTIFICACIÓN DE TRAMPAS			ALMACENAMIENTO				
			 				
ASEO INSTALACIONES			PUNTO DE DESINFECCIÓN.				
 <p>Ubicación: 28/07/2023 8:59:06 a.m. COT Local: 4150 57402 N 74°40'46 W Cordinadas</p>							

<div>   <div>    </div> </div> <div> VERIFICACIÓN CONDICIONES EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO </div>									
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO		Contrato N°	CO1PCCNT R	4332524	ETC	Departamento de Santa Fe	Municipio	Chia
Dirección de la Bodega	CR 1 N° 4-02 Barrio Industrial K2 Bodega 8.		Fecha Visita	26/07/23		Periodo de Entrega:		Visita No.	1
Número de raciones contratadas			Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT						
Nombre de quien atiende la visita	Cristian Martinez Paola Lordouy		Nombre de quien realiza la visita				Hora de Ingreso	11:05 PM.	
Cargo	Directora de Proyectos		Cargo				Hora de Salida		
OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénico sanitarias de la bodega del operador la cual debe									
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	DEFICIENTE		
CONCEPTO FINAL									
<69.9% Deficiente		De 70-84% Aceptable			De 85-94% Bueno		De 95-100%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)									
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES					
1	La bodega esta ubicada en un sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.		1						
2	La edificación está diseñada y construida para uso de bodega de alimentos y protege los ambientes de almacenamiento de entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso de plagas y animales domésticos.		1						
3	El acceso y los alrededores de la bodega se mantienen limpios, libres de acumulación de residuos sólidos, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación y focos de insalubridad.		1						
4	Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda, y no son utilizadas como dormitorio.		1						
5	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.		1						
6	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas (Pisos, paredes y techos)		0	Se evidencian Paredes no impermeables (porosas), donde no es fácil su limpieza y desinfección.					
7	El tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos.		1						
8	Los servicios sanitarios y el vestier son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras. Se encuentra separado del área de		0	no cuentan con servicio agua fría Papel higiénico.					

9	Los equipos de congelación y refrigeración se encuentran en funcionamiento, registrando temperaturas entre -0.5°C y -18°C y 0°C- 4°C respectivamente y se llevan registros de control.	1	
10	Cuenta con tanque de aprovisionamiento de agua con capacidad de mínimo un día de trabajo.	1	
11	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de almacenamiento o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre esta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	1	
12	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y ausencia de telarañas y suciedad.	1	
13	Las puertas y ventanas no presentan deterioro (oxido, astillas, otros) y existen puertas sin separación entre el borde inferior y el piso de modo que se permita el aislamiento con el exterior y se encuentran limpios	1	
14	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1	
15	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	0	Paredes en ladrillo
16	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos deben estar selladas y tener forma redondeada.	1	
17	Los pisos de las areas humedas tienen una pendiente mínima del 2 % hacia los drenajes y cuentan con rejilla de protección.	1	
18	Los pisos de las areas secas tienen una pendiente mínima del 1% hacia los drenajes y cuentan con rejilla de protección.	1	
19	Pisos limpios están contruidos con materiales que no generen sustancia o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	1	
20	Cuentan con área para el lavado y desinfección de estibas y canastillas	1	
21	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección del área de almacenamiento.	1	
22	En las conexiones eléctricas no se evidencian cables expuestos y las lámparas cuentan con protección.	1	
23	Se cuenta con suficientes recipientes de material sanitario, en buen estado, limpios debidamente identificados, con bolsa plástica y tapa que evite el contacto con las manos, ubicados en un lugar exclusivo para la recolección temporal de los residuos sólidos y líquidos.	0	Se necesita productos y no cumple código colores
24	Se realiza la adecuada clasificación y separación de residuos acorde a lo establecido en el plan de saneamiento básico.	0	
25	Se tienen identificados los puntos (cebos) con que cuenta y los métodos mecánicos para el control de plagas.	1	

26	Todas las áreas se encuentran identificadas y señalizadas con avisos en material sanitario estipulado por el programa.		
----	--	--	--

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE	N.A	PORCENTAJE	N.A

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El personal manipulador utiliza la dotación completa, hace uso adecuado de la misma, esta en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios.	1	
28	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	
29	La carpeta de los manipuladores de alimentos cuenta con toda la documentación (vinculación, entrega de dotación completa, certificación médica de aptitud para manipular alimentos, resultados de laboratorio y formación en educación sanitaria)	1	Faltan anexos
30	Se cuenta con un plan de capacitación del personal de bodega, ayudantes y transportadores y se desarrollan acorde al cronograma, se cuenta con registros de capacitación y se incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación y empaque.	0	no hay registro de junio
31	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	1	
32	Se desarrollan las capacitaciones acordes con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas, archivo fotográfico).	0	Falta evaluaciones y cronogramas (?)
33	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
34	El personal no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE	N.A	PORCENTAJE	N.A

III. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	Se evidencia concepto Sanitario (Favorable o Favorable con observaciones) vigente de la Bodega. Registrar la fecha de la última visita y concepto.	1	
36	La Bodega cuenta con el Plan de Saneamiento Básico (PSB que incluye Limpieza y Desinfección, Desechos Sólidos y líquidos, control de Plagas y Abastecimiento o suministro de agua potable) aprobado y ajustado a la normatividad vigente que cumpla con lo establecido en los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE.	1	
37	Se cumple con el programa de limpieza y desinfección con registros actualizados al día de la visita que indiquen la periodicidad de los mismos en áreas, equipos, superficies, personal manipulador y alimentos.	1	
38	Se evidencia certificado de fumigación vigente realizado por empresa autorizada para tal fin. Registrar la fecha.	1	
	Se lleva registro de las medidas preventivas y		

40	Plan de abastecimiento de agua en bodega, procedimiento de lavado de tanque, certificado y formato de registro.	N/A	
41	Se cumple con el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos; se cuenta con registros actualizados al día de la visita y contiene: plano de rutas de recolección y evacuación	0	Se realiza Despejacion final semanal (junio)
42	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	
43	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento) y se realiza mantenimiento correctivo de equipos luego de reportada la solicitud por parte del personal de bodega.	1	
44	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición)	1	
45	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1	Falta microbiologica resultados

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	---------	-----	------------	-----

IV. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	0	
47	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento según su ficha técnica.	1	
48	Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	1	
49	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	1	
50	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
51	Los estantes, anaqueles, canastillas, equipos, mesas, superficies y estibas se encuentran limpios.	1	
52	Los empaques de los productos almacenados, se encuentran libres de humedad y no se encuentran rotos.	1	
53	Los alimentos se encuentran separados entre sí, según sus características.	1	
54	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	1	

55	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	0	
56	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
57	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	0	
58	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	0	
59	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	1	
60	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final además, se cuenta con un lugar específico para almacenar estos productos	0	
61	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	0	
62	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005).	0	no cumple pollo y productores
63	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	NO	
64	Se evidencian los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo. (Carne, pollo, queso, leche en polvo).	1	se encuentra en espera de resultados
65	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	1	
66	Se encuentran contramuestras de los productos de ración industrializada de la semana en ejecución.	0	
67	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	
68	Se lleva control de los productos que ingresan al área de almacenamiento detallando cantidades, fechas de vencimiento, lote, fecha de ingreso a la bodega entre otros, que garantizan la trazabilidad del producto.	1	
69	En caso de contar con un nuevo producto o proveedor se dispone de las fichas técnicas de este en medio físico o digital	N/A	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE	0	PORCENTAJE	###
------------------	---	---------	---	------------	-----

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico-mecánica cuando aplique-Ficha técnica del vehículo)	N/A	
71	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N/A	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por	N/A	

73	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	NO	
74	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	NO	
75	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.	NO	
76	Los vehículos cumplen con la capacidad igual o superior a 1.5 toneladas y cuentan con su respectiva bascula	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	---------	-----	------------	-----

VI. ESTADO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
77	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, con acabado liso, no poroso, no absorbente y libre de defectos y grietas: y se encuentran funcionando adecuadamente en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
78	Se evidencia calibración menor a un año de los instrumentos de medición	0	Pedir calibracion
79	Se cuenta con extintores con carga vigente, botiquín dotado según normatividad	1	
80	Existen programas de salud ocupacional y seguridad industrial con registros de capacitación (ARL)		Pedir ARL
81	Se realiza verificación de calibracion a los equipos (balanzas y termómetros) mensualmente respecto al equipo patrón.	0	Pedir registros

TOTAL CUMPLIMIENTO ESTADO DE EQUIPOS Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	---------	-----	------------	-----

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL
NOMBRE		NOMBRE	
CÉDULA	RENZO REYES GÓMEZ	CÉDULA	
CARGO	TP 98254206724STD	CARGO	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL
NOMBRE		NOMBRE	
CÉDULA	LUIS FERNEL MOLFORD	CÉDULA	
CARGO	TP 20254246530 CES	CARGO	
FIRMA		FIRMA	

  		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: IE Fagua Sede Nueva		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	
Municipio: chia.			
Nombre sede: Fagua Nueva.		Área Urbana	
Dirección: Vereda Fagua.		Fecha visita: 3/Ago/2023	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023	
Hora de consumo: 10:00 - 10:15am		Hora de entrega publicada: 10:15am.	
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☒		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No. De Beneficiarios focalizados 107.		No. De Beneficiarios atendidos 107.	
Visita técnica ☒ No. de Visita 5.		Seguimiento posible caso de ETA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Mariela Castro.		Nombre del interventor de campo: Luis FERNANDEZ MOLFORD.	
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☒ NO ☐			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.			
PUNTAJE ESPERADO 0		PUNTAJE OBTENIDO 0	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable	
		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Excelente	
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 35 raciones 1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio	
De 36 a 200 raciones 1		Observaciones:	
De 201 a 600 raciones 2			
De 601 a 1000 raciones 3		4.	
De 1001 a 1500 raciones 4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
RI: Ración Industrializada			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones Industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1	
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO 6	PUNTAJE OBTENIDO 6	PORCENTAJE 100%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas.	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	NO se evidencia dicha remisión.

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE	83,33.
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	NO cumple con lo establecido en la clasificación de cursos.
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO se promocionan practicas adecuadas de hábitos.
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	77,77.
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO esta documentada la entrega de la dotacion.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofie.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (epto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE	83,33.
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	NO se encuentra publicado.
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	NO existen letreros alusivos a lo mencionado.

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	64.27.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	N.O	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	N.O	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	N.O	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N.O	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	N.O	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N.O	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	
----	---	----	--

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	27,2 %

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
------------------------------	--	--	--

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	NO	No se lleva registro.
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO se evidencia fiscalito.
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	50%

VIII. GESTIÓN SOCIAL			
----------------------	--	--	--

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	Ficha Técnica desactualizada.
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO evidencia conformación del comité.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
---	--	--	--

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:		NOMBRE:	Hajala Castro
CEDULA:		CEDULA:	1.65703786
CARGO:		CARGO:	economia
FIRMA:		FIRMA:	
	LUIS FERNEL MUIFORD		
	TP 20254246530 CES		

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	NOMBRE DE LA INSTITUCION	FAGUA NUEVA	FECHA DE LA VISITA	04/08/2021
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		DIRECCIÓN	VEREDA FAGUA	
			FACILIDAD DE LA SEDE		
			ÁREA DE ALMACENAMIENTO		



GRAMAJE FRUTA



COCINA



GRAMAJE LECHE CHOCOLATADA



GRAMAJE PAN



FICHA TECNICA



				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO			
Institución educativa		IE Fagua		ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/Municipio	Chia
Nombre sede		Sede Nueva		Área	Urbana	Rural	☒
Dirección		Vereda Fagua		No Contrato	CO1.PCCNTR	723-2023	Fecha Visita
Operador		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios focalizados	434	No. De Beneficiarios atendidos	421
Reporta casos de atención prioritaria		SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada	
Visita técnica		Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Maricela Castro		Nombre del interventor de campo		Rensy Reyes Gomez	
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados				SI	NO		
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO	
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO		TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM		NÚMERO DE MANIPULADORAS EN EL SITIO		NÚMERO DE MANIPULADORAS EN EL SITIO	
De 1 a 50 raciones		1		De 1 a 75 raciones		1	
De 51 a 100 raciones		2		De 76 a 150 raciones		2	
De 101 a 250 raciones		3		De 151 a 300 raciones		3	
De 251 a 450 raciones		4		De 301 a 500 raciones		4	
De 451 a 700 raciones		5		De 501 a 750 raciones		5	
De 701 a 950 raciones		6		De 751 a 1000 raciones		6	
De 951 a 1450 raciones		7		De 1001 a 1500 raciones		7	
De 1451 raciones en adelante		8					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO		
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de			1			
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1			
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			0	Los mepones de la cocina en la parte lateral se evidencia caída de enchape.		
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1			
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1			
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	NA 5		PUNTAJE OBTENIDO	NA 4		PORCENTAJE	80% NA
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1			
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1			
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1			
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0	No se lleva documentación de control, si se tienen etiquetas.		
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1	2,4°		

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	-13,2°
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	No se evidencian formatos Previo al Conteo y revisión del cumplimiento de especificaciones técnicas de alimentos.
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1	73°
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	N.A	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentran por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N.A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	N.A	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A 15.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 10.	PORCENTAJE	66,6% N.A
------------------	---------	------------------	---------	------------	-----------

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A 8	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 8	PORCENTAJE	100% N.A
------------------	-------	------------------	-------	------------	----------

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	NO se Promocionan Practicas adecuadas de habitos alimentarios.
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C).	1	67,5°
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 9.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 8.
		PORCENTAJE	88,87- N.A
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia formato de entrega de dotaciones.
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 8.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 7.
		PORCENTAJE	87,51- N.A
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	El comedor escolar cuenta con plan de saneamiento. y programas
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	0	No cuentan con sitio adecuado para almacenar productos.

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia remision.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	0	NO se evidencian letreros Alusivos. a la aplicación de BPM.
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	Las señalizaciones no cumplen con las condiciones de material.

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	no evidencian información, Solo toma de ph.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 27	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 21
		PORCENTAJE	77,77 N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	N.O	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N.O	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N.O	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N.O	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 8	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 0
		PORCENTAJE	0% N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	No se evidencian las hojas de vida de equipos ni registros de mantenimiento.

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	NO cuentan con los estándares completos.		
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 4	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 2	PORCENTAJE	50% N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se lleva registro diario de beneficiarios.		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	No se lleva registro y control de beneficiarios.		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formato.		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 4	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 1	PORCENTAJE	25% N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	0	No existe extintor dentro de la cocina.		
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	No existe Botiquin completo con los utensilios, no ubicado correctamente.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	0 N.A	PORCENTAJE	0% N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	NO existe conformación de comité.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	1 N.A	PORCENTAJE	50% N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	RENZO REYES GÓMEZ		NOMBRE	Maricela Castro	
CÉDULA	TP 982542067245TD		CÉDULA	65 703766	
CARGO			CARGO	Económico	
FIRMA			FIRMA	Maricela Castro	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



INTERPARE AGENTES S.A.S

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		NOMBRE DE LA INSTITUCION		FECHA DE LA VISITA	
OPERADOR		UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		2/08/2023	
FACHADA DE LA BODEGA		DIRECCIÓN			
FACHADA DE LA BODEGA		ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			
					
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS		COCINA		GRAMAJES	
					
PREPRADO EN SITIO		COMEDOR		FICHA TECNICA	
					

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

RACION PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO										
Institución educativa	FAGUA ALBUJA				ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	CHIA, CUNDINAMARCA	
					Área	Urbana	Rural	Fecha Visita	17	07
Nombre sede	FAGUA ALBUJA				No de visita	2		Hora inicio	12:00 p. m.	
Dirección	VEREDA TIQUIZA				No Contrato	723-2023		Hora de terminación	3:00 p. m.	
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No. De Beneficiarios focalizados	427		No. De Beneficiarios atendidos	427	
Reporta casos de atención prioritaria	Si		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			Tipo de la modalidad entregada	RPS	
									AM-PM	ALMUERZO
Visita técnica	X			Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR			Horario de entrega	ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita		maríela castro			Nombre del interventor de campo		Luz Femel Mulford			

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	76	PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE	53,947%	CALIFICACION CUALITATIVA	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN			De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		
	CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO		TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio
De 51 a 100 raciones	2	Según pliego de condiciones contractual	De 76 a 150 raciones	2	
De 101 a 250 raciones	3		De 151 a 300 raciones	3	
De 251 a 450 raciones	4		De 301 a 500 raciones	4	
De 451 a 700 raciones	5		De 501 a 750 raciones	5	
De 701 a 950 raciones	6		De 751 a 1000 raciones	6	
De 951 a 1450 raciones	7		De 1001 a 1500 raciones	7	
De 1451 raciones en adelante	8				

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	no evidencia que los estantes de almacenamiento no cumplen con el espacio requerido entre la pared y el estante.
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	0	no se evidencia formato de kardex para garantizar la rotación de los productos.
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cármicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	

8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1			
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes.		
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	se evidencia que el panificado no cuenta con la rotulación adecuada, siguiendo las exigencias de la normativa, resolución 5109/2005		
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	no se evidencia firma del rector.		
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	1			
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1			
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A			
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	62%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1			
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1			
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.	1			
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
20	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			
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1			
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1			
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	no se evidencia formato de practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	0	no se evidencia formato de registro de descomide en beneficiarios.		

27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	0	no se evidencia formato de gramaje en porción servida en el comedor escolar.		
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	no se evidencia formato de verificación de gramaje en carpeta de economas.		
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/- 2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	55,556%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	no se evidencia formato de registro de buenas practicas de manufactura.		
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	no se evidencia formato de registro de entrega de dotación al personal.		
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	se evidencia carpeta de manipuladores incompleta, sin manual de cargas y funciones.		
37	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 continua.	0	no se evidencia registro de capacitaciones recientes.		
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	se evidencia las profesoras acompañantes de los beneficiarios sin tapabocas, bata y cofia.		
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	0	no evidencia economia foliante por incapacidad.		
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	no se evidencia plan de saneamiento en la carpeta de la sede.		
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	0	no se evidencia formato de registro del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros.		
44	Los insumos e implementos de aseo (pañós absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	0	se evidencian mesones, ollas y la chepa de la entrada a la cocina en mal estado.		
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			

47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia firma del rector y/o representante del CAE.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	no se evidencia n señalizaciones.

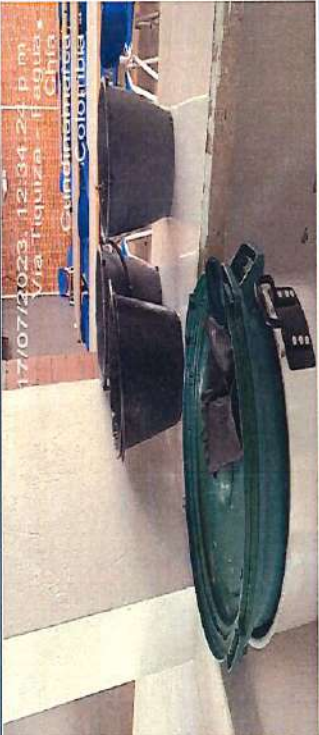
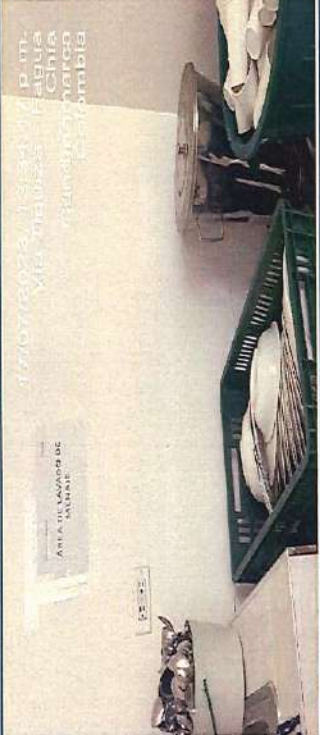
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N/O	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	no se evidencia formato de registro de limpieza y desinfección.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	0	no se evidencia certificado de agua potable.
57	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/O	

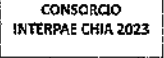
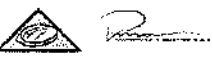
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	no se evidencia formato de registro de residuos sólidos.
61	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.	0	se evidencian las canecas de residuos sólidos sin bolsa.
62	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	0	no se evidencia rotulación para el aceite vegetal usado.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	no se evidencia formato de registro de control de plagas.		
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	no se evidencia certificado de fumigación.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO		25	PUNTAJE OBTENIDO		13
			PORCENTAJE		52%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N/O			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	no se evidencia firma del rector y/o delegado y/o representante del CAE.		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/O			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N/O			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N/O			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N/O			
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N/O			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	N/O			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO		0
			PORCENTAJE		0,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	0	no evidencias otros en mal estado.		
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	no se evidencia formato de registro de hoja de vida y el plan de mantenimiento de los equipos.		
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1			

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	no se evidencia formato de beneficiarios en comedores.		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	no se evidencia formato de registro y control de beneficiarios.		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	no se evidencia formato de suplencias y/o repitencias.		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	no se evidencia el botiquín de primeros auxilios incompleto, faltan de 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"-1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodo povidona(jabon quirurgico) x120ml-.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia formato de registro de comité CAE.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	LUIS FERNEL MUIFORD		NOMBRE	mariela castro	
CÉDULA	TP 20254246530 CES		CÉDULA	65703786	
CARGO			CARGO	economa	
FIRMA			FIRMA		

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FAGUA NUEVA	FECHA DE LA VISITA	17/07/2023		
OPERADOR	U.T. BIENESTAR COLECTIVO		INFRAESTRUCTURA			NUEVA			
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			 <p>17/07/2023, 12:24-45 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>	 <p>17/07/2023, 12:34-24 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>		ALMACENAMIENTO		 <p>17/07/2023, 12:38-59 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			 <p>17/07/2023, 1:04-59 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>	BUENAS PRÁCTICAS		 <p>17/07/2023, 1:53-34 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>		 <p>17/07/2023, 1:58-29 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>	
RACION PREPARADO EN SITIO			 <p>17/07/2023, 1:02-12 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>	RACION RI		 <p>17/07/2023, 12:36-13 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>		 <p>17/07/2023, 12:38-59 p.m. Vía Tiquiza - Fagua Chia Cundinamarca Colombia</p>	

						FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: Fagua Antigua				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio Chia	
Nombre sede: Fagua Antigua				Área Urbana		Área Rural 1	
Dirección: Vereda Fagua				Fecha Visita: 3.08.2023		Hora de Inicio: 8:00	
Operador: UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato GO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 9:40	
Hora de consumo: Desde 6:40 AM				Hora de entrega publicada: 10:40 AM / 12:30 PM			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☒				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 427				No. De Beneficiarios atendidos 427			
Visita técnica X		No. de Visita 5		Seguimiento posible caso de ETA NO		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Josman Canero				Nombre del interventor de campo: Rensó Reyes Gomez			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☒ NO ☐							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO 0		PUNTAJE OBTENIDO		0		PORCENTAJE % 0,000%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1		4			
De 201 a 500 raciones		2					
De 501 a 1000 raciones		3					
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración Industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1			
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		1			
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		0		Se evidencia que el almacenamiento previo a la entrega es el Comedor Escolar.	
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1			
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		0		Disponen de los baños de la Institución.	
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO 6		PUNTAJE OBTENIDO 4		PORCENTAJE 66,67			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1			
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1			
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1			
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0		NO se evidencia Formato.	
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		0		NO se evidencia este Formato debidamente Firmado y archivado.	

6	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2006, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	66,67
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	Los gramajes establecidos no cumplen con lo estipulado para cada curso.
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	77,77
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia soporte de entrega de dotaciones.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones, para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO se evidencia manual de cargas, ni Funciones para los manipuladores.
20	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	NO cuenta con registro de capacitación reciente.
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	50%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	0	NO evidencian el plan de Saneamiento con sus programas.
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se encuentra la remisión de insumos de Aseo debidamente firmada.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	Los letreros no cumplen con las condiciones de material.

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	Solo se lleva el control de cantidades que solo no evidencian los procedimientos realizados.
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	10
		PORCENTAJE	71,47

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	N/D	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	N.O	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	N.O	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	N/D	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	No	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N.O	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1,5 Toneladas.	No	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N/D	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE			
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se realiza registro diario de beneficiarios.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No diligencian planillas de registro y control de beneficiarios.
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO evidencian dicho formato.
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE			
91.			
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO evidencian soporte de conformación del comité.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE			
50%.			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:		NOMBRE:	Jazmin Katherine Canero
CEDULA:	RENZO REYES GÓMEZ	CEDULA:	1072670988
CARGO:	TP 962542067245TD	CARGO:	Manipulador
FIRMA:		FIRMA:	Jazmin Canero

H. HAVRELL		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES COMPLEMENTO ALIMENTARIO - RACION INDUSTRIALIZADA		Version 2	
Institución Educativa		Fagua Antigua		Fagua Antigua		Municipio	
Dirección		Vereda Fagua		Fecha de validación		Hora de inicio	
Operador		UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato		Hora de terminación	
Nota: Se al realizar la verificación del Formulario P 2.15 de verificación de gramajes para comedores escolares del Programa de Alimentación Escolar - PAE se evidencia que hay incumplimiento en gramaje en uno o todos los grupos del nivel educativo, se toma en cuenta la siguiente relación para la toma de muestras.							
GRADO DE NIVEL EDUCATIVO							
Nivel		Número de estudiantes		Número de muestras por un total de 10 por cada grupo		Número de muestras a pesar	
1		10-50		5		5	
2		51 a 100		10		10	
3		101 a 200		15		15	
4		201 a 500		20		20	
5		Más de 1000		25		25	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADO							
PRIMARIA 1° - 2° - 3°							
Nivel Educativo		Componente		Componente		Componente	
1		Avena		Avena		Avena	
2		Arroz		Arroz		Arroz	
3		Leche		Leche		Leche	
4		Huevo		Huevo		Huevo	
5		Mantequilla		Mantequilla		Mantequilla	
6		Azúcar		Azúcar		Azúcar	
7		Sal		Sal		Sal	
8		Aceite		Aceite		Aceite	
9		Cereal		Cereal		Cereal	
10		Fruta		Fruta		Fruta	
11		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
12		Dulce		Dulce		Dulce	
13		Cereal		Cereal		Cereal	
14		Fruta		Fruta		Fruta	
15		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
16		Dulce		Dulce		Dulce	
17		Cereal		Cereal		Cereal	
18		Fruta		Fruta		Fruta	
19		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
20		Dulce		Dulce		Dulce	
21		Cereal		Cereal		Cereal	
22		Fruta		Fruta		Fruta	
23		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
24		Dulce		Dulce		Dulce	
25		Cereal		Cereal		Cereal	
26		Fruta		Fruta		Fruta	
27		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
28		Dulce		Dulce		Dulce	
29		Cereal		Cereal		Cereal	
30		Fruta		Fruta		Fruta	
31		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
32		Dulce		Dulce		Dulce	
33		Cereal		Cereal		Cereal	
34		Fruta		Fruta		Fruta	
35		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
36		Dulce		Dulce		Dulce	
37		Cereal		Cereal		Cereal	
38		Fruta		Fruta		Fruta	
39		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
40		Dulce		Dulce		Dulce	
41		Cereal		Cereal		Cereal	
42		Fruta		Fruta		Fruta	
43		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
44		Dulce		Dulce		Dulce	
45		Cereal		Cereal		Cereal	
46		Fruta		Fruta		Fruta	
47		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
48		Dulce		Dulce		Dulce	
49		Cereal		Cereal		Cereal	
50		Fruta		Fruta		Fruta	
51		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
52		Dulce		Dulce		Dulce	
53		Cereal		Cereal		Cereal	
54		Fruta		Fruta		Fruta	
55		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
56		Dulce		Dulce		Dulce	
57		Cereal		Cereal		Cereal	
58		Fruta		Fruta		Fruta	
59		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
60		Dulce		Dulce		Dulce	
61		Cereal		Cereal		Cereal	
62		Fruta		Fruta		Fruta	
63		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
64		Dulce		Dulce		Dulce	
65		Cereal		Cereal		Cereal	
66		Fruta		Fruta		Fruta	
67		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
68		Dulce		Dulce		Dulce	
69		Cereal		Cereal		Cereal	
70		Fruta		Fruta		Fruta	
71		Lácteo		Lácteo		Lácteo	
72		Dulce		Dulce		Dulce	
73		Cereal		Cereal		Cereal	
74							

Institución educativa	FAGUA ANTIGUA					ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			Ciudad/ Municipio	CHIA, CUNDINAMARCA		
						Área	Urbana		Rural		Fecha Visita	24	07
Nombre sede	FAGUA ANTIGUA					No de visita		2		Hora inicio		7:AM	
Dirección	VEREDA TIQUIZA					No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023		Hora de terminación		11AM	
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO					No. De Beneficiarios focalizados		427		No. De Beneficiarios atendidos		427	
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					Tipo de la modalidad entregada	RPS		
											AM-PM		ALMUERZO
Visita técnica					Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR			Horario de entrega	ALMUERZO		

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jazmin carrero	Nombre del interventor de campo	Lis Renee Mulford.
---	----------------	---------------------------------	--------------------

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados	SI	X	NO
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.			

PUNTAJE ESPERADO	76	PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE	52,632%	CALIFICACION CUALITATIVA	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN			De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA			
	CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2		
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3		
De 251 a 450 raciones	4			De 301 a 500 raciones	4		
De 451 a 700 raciones	5			De 501 a 750 raciones	5		
De 701 a 850 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6		
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7		
De 1451 raciones en adelante	8						

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	se evidencia en los comedores de beneficiarios el ingreso de palomas
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	se evidencia que las economías no cuentan con servicios sanitarios para uso personal, utilizan el de los estudiantes.
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	se evidencia que las economías no cuentan con servicios sanitarios para uso personal, utilizan el de los estudiantes.

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	40%
------------------	---	------------------	---	------------	-----

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	se evidencian espacios muy pequeños para el almacenamiento.
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	0	no se evidencia formato de kardex para garantizar la rotación de los productos.
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	

8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1			
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes.		
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	se evidencia que el pontificado no cuenta con la rotulación adecuada, siguiendo las exigencias de la normativo, resolución 5109/2005		
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	no se evidencia firma del rector.		
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1			
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1			
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A			
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	62%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1			
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1			
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1			
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
20	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			
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1			
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1			
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	no se evidencia formato de practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	0	no se evidencia formato de registro de descomida en beneficiarios.		

27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	0	no se evidencia formato de gramaje en porcion servida en el comedor escolar.
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	no se evidencia formato de verificación de gramaje en carpeta de economas.
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	55,556%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	no se evidencia formato de registro de manufactura		
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	no se evidencia carpeta de manipuladores incompleta, sin manual de cargas y funciones.		
37	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 continua.	0	no se evidencia registro de capacitaciones recientes.		
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	no evidencia las profesores acompañantes de los beneficiarios sin tapabocas, bata y cofia.		
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	0	no se evidencia economia faltante por incapacidad.		
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	37,500%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	no se evidencia plan de saneamiento en la carpeta de la sede.		
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	0	no se evidencia formato de registros del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros.		
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1			
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			

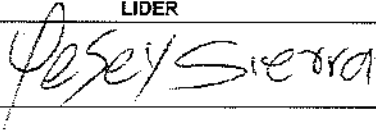
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia firma del rector.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	se evidencia un espacio pequeño para el almacenamiento de insumos de aseo, sin ventilación.
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	no se evidencian señalizaciones.

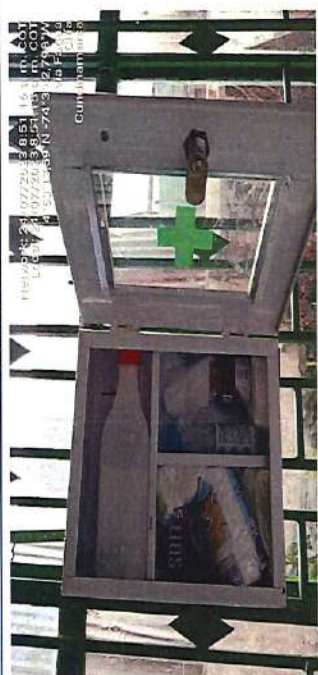
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N/O	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	no se evidencia formato de registro de limpieza y desinfección.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	0	no se evidencia certificado de agua potable.
57	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/O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	se evidencian recipientes de residuos sólidos cerca del comedor.
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	0	se evidencian recipientes de residuos sólidos cerca del comedor.
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	no se evidencia formato de registro de residuos sólidos.
61	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.	0	se evidencian las conexiones de residuos sólidos sin bolsa.
62	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	0	no se evidencia rotulación para el aceite vegetal usado.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	no se evidencia formato de registro de control de plagas.		
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	se evidencian ventanas sin mallas anti insectos.		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	no se evidencia certificado de fumigación.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	40,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N/O			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	no se evidencia firma de rector y/o delegado y/o representante del CAE.		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/O			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N/O			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N/O			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N/O			
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N/O			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotacion adecuada.	N/O			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	no se evidencia formato de registro de hoja de vida y el plan de mantenimiento de los equipos.		
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1			

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	no se evidencia formato de beneficiarios en comedores.		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	no se evidencia formato de registro y control de beneficiarios.		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	no se evidencia formato de suplencias y/o repitencias.		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquin tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	no evidencia el botiquin de primeros auxilios (incompleto, faltando 2 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas- 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia formato de registro de comité CAE.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE			NOMBRE	Jazmin carrero	
CÉDULA			CÉDULA	1083358087	
CARGO	LUIS FERNEL MUIFORD		CARGO	LIDER	
FIRMA	TP 20254246530 CES		FIRMA		

 HAVERHILL		 SISCOL <i>la mejor</i>		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FAGUA		FECHA DE LA VISITA	24/07/2023			
OPERADOR	BOTIQUIN		SEDE EDUCATIVA		ANTIGUA				
BOTSQUIN			CAMILA			ALMACENAMIENTO			
									
RESIDUOS SOLIDOS YLIQUIDOS			EXTINTOR			SEÑALIZACIÓN			
									

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE														
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO														
Institución educativa	FAGUA ANTIGUA				ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio	CHIA, CUNDINAMARCA					
					Área	Urbana	Rural	Fecha Visita	13	07	2023			
Nombre sede	FAGUA ANTIGUA				No de visita	2		Hora inicio	12:30 p. m.					
Dirección	VEREDA TIQUIZA				No Contrato	723-2023		Hora de terminación	2:40 p. m.					
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No. De Beneficiarios focalizados	427		No. De Beneficiarios atendidos	427					
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			Tipo de la modalidad entregada	RPS					
Visita técnica	X				Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	ALMUERZO					
Nombre y cargo de quien atiende la visita					Jazmin carrero					Nombre del interventor de campo	Rene Reyes Gomez			
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI	X	NO		
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.														
PUNTAJE ESPERADO	76		PUNTAJE OBTENIDO	40		PORCENTAJE	52,632%		CALIFICACION CUALITATIVA	DEFICIENTE				
RANGOS DE CALIFICACION				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno						
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO								
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO													TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM	
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio		
De 51 a 100 raciones		2						De 76 a 150 raciones		2				
De 101 a 250 raciones		3						De 151 a 300 raciones		3				
De 251 a 450 raciones		4						De 301 a 500 raciones		4				
De 451 a 700 raciones		5						De 501 a 750 raciones		5				
De 701 a 950 raciones		6						De 751 a 1000 raciones		6				
De 951 a 1450 raciones		7												
De 1451 raciones en adelante		8												
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)														
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS														
ITEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO							
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.				1									
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				0		se evidencia en los comedores de beneficiarios el ingreso de palomas							
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.				1									
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento				0		se evidencia que las economías no cuentan con servicios sanitarios para uso personal, utilizan el de los estudiantes.							
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).				0		se evidencia que las economías no cuentan con servicios sanitarios para uso personal, utilizan el de los estudiantes.							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS														
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	2		PORCENTAJE	40%							
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO														
ITEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE		OBSERVACIONES							
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.				1									
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				0		se evidencian espacios muy pequeños para el almacenamiento.							
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.				1									
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.				0		no se evidencia formato de kardex para garantizar la rotación de los productos.							
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.				1									
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.				1									
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.				1									

8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1			
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes.		
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	no evidencia que el panificado no cuenta con la rotulación adecuada, siguiendo las exigencias de la normativa. resolución n 5109/2005		
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	no se evidencia firma del rector.		
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1			
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1			
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A			
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	62%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1			
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1			
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1			
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
20	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			
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1			
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutos aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1			
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	no se evidencia formato de practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	0	no se evidencia formato de registro de descomide en beneficiarios.		

27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	0	no se evidencia formato de gramaje en porcion servida en el comedor escolar.		
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	no se evidencia formato de verificación de gramaje en carpeta de economías.		
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/- 2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	55,556%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	no se evidencia formato de registro de manufactura		
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	no se evidencia carpeta de manipuladores incompleta, sin manual de cargas y funciones.		
37	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 continua.	0	no se evidencia registro de capacitaciones recientes.		
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	se evidencia las profesoras acompañantes de los beneficiarios sin tapabocas, bata y cofia.		
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	0	no se evidencia economías faltante por incapacidad.		
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	37,500%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	no se evidencia plan de saneamiento en la carpeta de la sede.		
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	0	no se evidencia formato de registros del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros.		
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1			
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			

47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia firma del rector.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no evidencia un espacio pequeño para el almacenamiento de insumos de aseo, sin ventilacion.
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	no se evidencia señalización.

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N/O	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	no se evidencia formato de registro de limpieza y desinfección.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	0	no se evidencia certificado de agua potable.
57	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/O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	no evidencian recipientes de residuos sólidos cerca del comedor.
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	0	se evidencian recipientes de residuos sólidos cerca del comedor.
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	no se evidencia formato de registro de residuos sólidos.
61	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.	0	no evidencian las ceneras de residuos sólidos sin bolsa.
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	0	no se evidencia rotulación para el aceite vegetal usado.

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

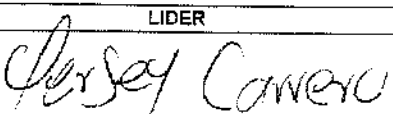
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	no se evidencia formato de registro de control de plagas.
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	se evidencias ventanas sin mallas anti insectos.
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	no se evidencia certificado de fumigación.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	40,000%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N/O			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	no se evidencia firma de rector y/o delegado y/o representante del CAE.		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/O			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N/O			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N/O			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N/O			
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N/O			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	N/O			

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	no se evidencia formato de registro de hoja de vida y el plan de mantenimiento de los equipos.		
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1			

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	no se evidencia formato de beneficiarios en comedores.		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	no se evidencia formato de registro y control de beneficiarios.		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	no se evidencia formato de suplencias y/o repitencias.		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquin tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas- 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	se evidencia el botiquin de primeros auxilios incompleto, faltando 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas- 2 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 2 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia formato de registro de comité CAE.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE			NOMBRE	Jazmín carrero	
CÉDULA			CÉDULA	1063358087	
CARGO	RENZO REYES GÓMEZ		CARGO	LIDER	
FIRMA	TP 98254206724STD		FIRMA		

 HAVERHILL		 SISCOL <i>la mejor</i>		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BIENESTAR COLECTIVO	CONTRAMUESTRA	SEDE EDUCATIVA	INFRAESTRUCTURA	FAGUA A	FECHA DE LA VISITA	13/07/2023
OPERADOR	CONTRAMUESTRA				SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA	FAGUA A	ALMACENAMIENTO
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									
									

<div><div></div><div><div>CONSORCIO INTERFAE CHIA 2023</div><div></div><div></div></div></div>				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: fagua antigua				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: chía	
Nombre sede: fagua antigua				Área Urbana		Área Rural	
Dirección: vereda fagua				Fecha Visita: 12/07/2023		Hora de inicio: 8:00 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 9:40am	
Hora de consumo: desde las 8:50am				Hora de entrega publicada: 10:15am			
Reporta casos de atención prioritaria SI NO x				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados		427		No. De Beneficiarios atendidos		427	
Visita técnica	x	No. de Visita	1	Seguimiento posible caso de ETA	no	Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:				Nombre del interventor de campo: Renso Abeyes Gomez			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI x NO							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	54,545%	Calificación Cualitativa:	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy Bueno	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1		4			
De 201 a 600 raciones		2					
De 601 a 1000 raciones		3					
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE, NO CUMPLE, NA, NO APLICABLE, NO OBSERVADO)							
RI: Ración industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO			
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1				
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		0	se evidencia que los estan de almacenamiento no cumplen con el espacio mínimo para la conservación de los productos.			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		0	se evidencia que el almacenamiento previo a la entrega en el comedor escolar			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1				
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		0	se evidencia que las economas no cuentan con un área exclusiva para el almacenamiento de sus pertenencias y utilizan el mismo baño que los beneficiarios.			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		0	no cuentan con área para el almacenamiento de los insumos de aseo.			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	33,333%		
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1				
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		0	no se evidencia área de almacenamiento y su distribución es en los comedores donde se cuenta con una frecuencia de patrullaje.			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1				
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0	no se evidencia formato de reposición y entrega de faltantes			
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		0	no se evidencia este formato CAE debidamente firmado y archivado			
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.			se evidencia que que el panificado no cuenta con la rotulación correcta exigida en la normatividad vigente, Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022.			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	40,000%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC		1		
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		1		
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)		0	los gramajes establecidos no cumplen con lo estipulado para cada curso	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.		1		
11	En la sede de entrega, el operador promueve prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		0	no se evidencian formatos de capacitación de promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo		1		
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias		1		
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.		1		
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar		1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	77,778%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.		0	no se evidencia soporte de entrega de dotaciones	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.		N/A		
18	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		
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargos y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)		0	no se evidencia formato de manual de cargos y/o funciones para los manipuladores	
20	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	no se evidencia formato con registro de capacitación reciente	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios pueda existir persona delegada por el CAE)		1		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	40,000%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	0	no evidencian el plan de saneamiento con sus programas		
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24		1			
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se encuentra la remisión de insumos de aseo, debidamente firmada		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	se evidencia que los letreros no cumplen con las condiciones de material		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	0	no se evidencia formato de agua potable.		
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	no se evidencia formato de procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.		
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	se evidencia que los canchales de la basura se encuentran dentro de la cocina, cerca de los alimentos.		
33	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	no se evidencia formato de procedimientos de control de plagas.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	50,000%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	no			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1			

42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	no	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	no	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría (los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas).	no	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	no	
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	no	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100,000%

VII: ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	no se evidencia registro diario de beneficiarios
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	no se evidencia el diligenciamiento de planillas de registro y control de beneficiarios
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	no se evidencia formato de protocolo de suplencias y/o repitencias.
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	0	se evidencia que los residuos y los cenizas de basura se encuentran cerca del comedor de beneficiarios.

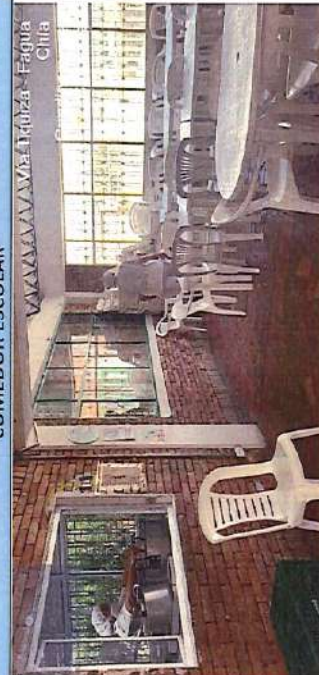
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%

VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no evidencia formato con la conformación del comité de alimentación escolar.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
FIRMA:			NOMBRE:	Jazmin Carrero.	
CEDULA:			CEDULA:	1.063.535.087	
CARGO:			CARGO:	Lider economas.	
FIRMA:			FIRMA:	J. Carrero	

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FAGUA ANTIGUA		FECHA DE LA VISITA	12/07/2023			
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		FAGUA ANTIGUA				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA			ALMACENAMIENTO			
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			COMEDOR ESCOLAR						
									
CONTRAMUESTRAS			NEVERAS			ENTREGA DE R			
									

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO				Ciudad/ Municipio		Chira.	
Institución educativa		Caca de Piedra.		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Fecha Visita	
Nombre sede		Cerca de Piedra.		No de visita		S.	
Dirección		Vereda Fagua.		No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023	
Operador		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios focalizados		945	
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada	
Visita técnica		Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Stella Martinez		Nombre del interventor de campo		Rengo Reyes Gomez	
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados				SI		NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Excelente	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO	
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO		N-0		TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM		N-0	
De 1 a 50 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones	
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones	
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones	
De 251 a 450 raciones		4				De 301 a 500 raciones	
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones	
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones	
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones	
De 1451 raciones en adelante		8					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO	
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de		1			
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		0		Vedio de ingreso a Cocina se encuentra Foto.	
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1.			
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1.			
E		Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		1.			
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		N.A 5		PUNTAJE OBTENIDO		N.A 4	
PORCENTAJE		83%		N.A			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES	
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1			
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1			
3		Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1			
4		Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		1			
5		El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1		38°C.	

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	-3,7 °C
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	no cuentan con formato (indagan)
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	no se evidencia remisión de entrega.
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1	77,8°
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	N.O	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N.O	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A 15	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 10	PORCENTAJE	66,7	N.A
------------------	--------	------------------	--------	------------	------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A 8	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 8	PORCENTAJE	100%	N.A
------------------	-------	------------------	-------	------------	------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)		
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C/+2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
PORCENTAJE			
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia Soporte de entrega de dotación.
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	No cuentan con manual de cargas y funciones ni Certificados de Capacitaciones.
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 8	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 6
PORCENTAJE			75 %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	No se evidencia plan de saneamiento.
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	0	No todos los letreros son en el material que corresponde.
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	No cumplen con el material que corresponde.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	1	
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	1 ventana Esta Cerrada a Cocina).
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 27	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 21
PORCENTAJE	77%	N.A	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	N.O	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N.O	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N.O	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N.O	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
PORCENTAJE			
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	0	Faltan cucharas, hojas de persion.
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	no cuenta con Vaso medidores
----	---	---	------------------------------

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 4	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 2	PORCENTAJE	50% N.A

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 4	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 1	PORCENTAJE	25% N.A

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	NOV. 2023
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esperadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas-yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	2 N.A	PORCENTAJE	100% N.A

XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 2	PORCENTAJE	100% N.A

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	RENZO REYES GÓMEZ		NOMBRE	Stella Martinez Garnica	
CÉDULA	TP 98254206724STD		CÉDULA	35473824	
CARGO			CARGO	manipulador de alimentos	
FIRMA			FIRMA	Stella Martinez G.	

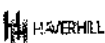
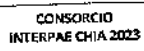
Haverhill		CONSORCIO INTERMUNICIPAL CHIA 2023		DEPARTAMENTO QUINDIÁNARCA		Ciudad de Manizales		CHIA		Fecha visita		31-07-2023		Hora inicio		1:30 pm	
Institución Educativa		Cerca de piedra		Cerca de piedra sector Santo Toribio		Sede Educativa		UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Control		702-2023		Hora de terminación		3:30 pm	
Dirección		Vereda cerca de piedra		Sector Santo Toribio		Operador		16		Se presentaron intercambios		SI		NO		N/A	
Balance		Marca		RANGER		Número de menú programado		16		Presentación soporte de autorización		SI		NO		N/A	
		Fecha de última calibración		20 Jan 23		El Menú entregado correspondiente al ciclo		SI		NO		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		2	
		Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado				1		2		3		4		5		6	
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO ALMUERZO																	
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																	
PRIMARIA 1º y 2º																	
PRIMARIA 3º y 4º																	
PRIMARIA 5º y 6º																	
PRIMARIA 7º y 8º																	
PRIMARIA 9º y 10º																	
PRIMARIA 11º y 12º																	
PRIMARIA 13º y 14º																	
PRIMARIA 15º y 16º																	
PRIMARIA 17º y 18º																	
PRIMARIA 19º y 20º																	
PRIMARIA 21º y 22º																	
PRIMARIA 23º y 24º																	
PRIMARIA 25º y 26º																	
PRIMARIA 27º y 28º																	
PRIMARIA 29º y 30º																	
PRIMARIA 31º y 32º																	
PRIMARIA 33º y 34º																	
PRIMARIA 35º y 36º																	
PRIMARIA 37º y 38º																	
PRIMARIA 39º y 40º																	
PRIMARIA 41º y 42º																	
PRIMARIA 43º y 44º																	
PRIMARIA 45º y 46º																	
PRIMARIA 47º y 48º																	
PRIMARIA 49º y 50º																	
PRIMARIA 51º y 52º																	
PRIMARIA 53º y 54º																	
PRIMARIA 55º y 56º																	
PRIMARIA 57º y 58º																	
PRIMARIA 59º y 60º																	
PRIMARIA 61º y 62º																	
PRIMARIA 63º y 64º																	
PRIMARIA 65º y 66º																	
PRIMARIA 67º y 68º																	
PRIMARIA 69º y 70º																	
PRIMARIA 71º y 72º																	
PRIMARIA 73º y 74º																	
PRIMARIA 75º y 76º																	
PRIMARIA 77º y 78º																	
PRIMARIA 79º y 80º																	
PRIMARIA 81º y 82º																	
PRIMARIA 83º y 84º																	
PRIMARIA 85º y 86º																	
PRIMARIA 87º y 88º																	
PRIMARIA 89º y 90º																	
PRIMARIA 91º y 92º																	
PRIMARIA 93º y 94º																	
PRIMARIA 95º y 96º																	
PRIMARIA 97º y 98º																	
PRIMARIA 99º y 100º																	
PRIMARIA 101º y 102º																	
PRIMARIA 103º y 104º																	
PRIMARIA 105º y 106º																	
PRIMARIA 107º y 108º																	
PRIMARIA 109º y 110º																	
PRIMARIA 111º y 112º																	
PRIMARIA 113º y 114º																	
PRIMARIA 115º y 116º																	
PRIMARIA 117º y 118º																	
PRIMARIA 119º y 120º																	
PRIMARIA 121º y 122º																	
PRIMARIA 123º y 124º																	
PRIMARIA 125º y 126º																	
PRIMARIA 127º y 128º																	
PRIMARIA 129º y 130º																	
PRIMARIA 131º y 132º																	
PRIMARIA 133º y 134º																	
PRIMARIA 135º y 136º																	
PRIMARIA 137º y 138º																	
PRIMARIA 139º y 140º																	
PRIMARIA 141º y 142º																	
PRIMARIA 143º y 144º																	
PRIMARIA 145º y 146º																	
PRIMARIA 147º y 148º																	
PRIMARIA 149º y 150º																	
PRIMARIA 151º y 152º																	
PRIMARIA 153º y 154º																	
PRIMARIA 155º y 156º																	
PRIMARIA 157º y 158º																	
PRIMARIA 159º y 160º																	
PRIMARIA 161º y 162º																	
PRIMARIA 163º y 164º																	
PRIMARIA 165º y 166º																	
PRIMARIA 167º y 168º																	
PRIMARIA 169º y 170º																	
PRIMARIA 171º y 172º																	
PRIMARIA 173º y 174º																	
PRIMARIA 175º y 176º																	
PRIMARIA 177º y 178º																	
PRIMARIA 179º y 180º																	
PRIMARIA 181º y 182º																	
PRIMARIA 183º y 184º																	
PRIMARIA 185º y 186º																	
PRIMARIA 187º y 188º																	
PRIMARIA 189º y 190º																	
PRIMARIA 191º y 192º																	
PRIMARIA 193º y 194º																	
PRIMARIA 195º y 196º																	
PRIMARIA 197º y 198º																	
PRIMARIA 199º y 200º																	
PRIMARIA 201º y 202º																	
PRIMARIA 203º y 204º																	
PRIMARIA 205º y 206º																	
PRIMARIA 207º y 208º																	
PRIMARIA 209º y 210º																	
PRIMARIA 211º y 212º																	
PRIMARIA 213º y 214º																	
PRIMARIA 215º y 216º																	
PRIMARIA 217º y 218º																	
PRIMARIA 219º y 220º																	
PRIMARIA 221º y 222º																	
PRIMARIA 223º y 224º																	
PRIMARIA 225º y 226º																	
PRIMARIA 227º y 228º																	
PRIMARIA 229º y 230º																	
PRIMARIA 231º y 232º																	
PRIMARIA 233º y 234º																	
PRIMARIA 235º y 236º																	
PRIMARIA 237º y 238º																	
PRIMARIA 239º y 240º																	
PRIMARIA 241º y 242º																	
PRIMARIA 243º y 244º																	
PRIMARIA 245º y 246º																	
PRIMARIA 247º y 248º																	
PRIMARIA 249º y 250º																	
PRIMARIA 251º y 252º																	
PRIMARIA 253º y 254º																	
PRIMARIA 255º y 256º																	
PRIMARIA 257º y 258º																	
PRIMARIA 259º y 260º																	
PRIMARIA 261º y 262º																	
PRIMARIA 263º y 264º																	
PRIMARIA 265º y 266º																	
PRIMARIA 267º y 268º																	
PRIMARIA 269º y 270º																	
PRIMARIA 271º y 272º																	
PRIMARIA 273º y 274º																	
PRIMARIA 275º y 276º																	
PRIMARIA 277º y 278º																	
PRIMARIA 279º y 280º																	
PRIMARIA 281º y 282º																	
PRIMARIA 283º y 284º																	
PRIMARIA 285º y 286º																	
PRIMARIA 287º y 288º																	
PRIMARIA 289º y 290º																	
PRIMARIA 291º y 292º																	
PRIMARIA 293º y 294º																	
PRIMARIA 295º y 296º																	
PRIMARIA 297º y 298º																	
PRIMARIA 299º y 300º																	
PRIMARIA 301º y 302º																	
PRIMARIA 303º y 304º																	
PRIMARIA 305º y 306º																	
PRIMARIA 307º y 308º																	
PRIMARIA 309º y 310º																	
PRIMARIA 311º y 312º																	
PRIMARIA 313º y 314º																	
PRIMARIA 315º y 316º																	
PRIMARIA 317º y 318º																	
PRIMARIA 319º y 320º																	
PRIMARIA 321º y 322º																	
PRIMARIA 323º y 324º																	
PRIMARIA 325º y 326º																	
PRIMARIA 327º y 328º																	
PRIMARIA 329º y 330º																	
PRIMARIA 331º y 332º																	
PRIMARIA 333º y 334º																	
PRIMARIA 335º y 336º																	
PRIMARIA 337º y 338º																	
PRIMARIA 339º y 340º																	
PRIMARIA 341º y 342º																	
PRIMARIA 343º y 344º																	
PRIMARIA 345º y 346º																	
PRIMARIA 347º y 348º																	
PRIMARIA 349º y 350º																	
PRIMARIA 351º y 352º																	
PRIMARIA 353º y 354º																	
PRIMARIA 355º y 356º																	
PRIMARIA 357º y 358º																	
PRIMARIA 359º y 360º																	
PRIMARIA 361º y 362º																	
PRIMARIA 363º y 364º																	
PRIMARIA 365º y 366º																	
PRIMARIA 367º y 368º																	
PRIMARIA 369º y 370º																	
PRIMARIA 371º y 372º																	
PRIMARIA 373º y 374º																	
PRIMARIA 375º y 376º																	
PRIMARIA 377º y 378º																	
PRIMARIA 379º y 380º																	
PRIMARIA 381º y 382º																	
PRIMARIA 383º y 384º																	
PRIMARIA 385º y 386º																	
PRIMARIA 387º y 388º																	
PRIMARIA 389º y 390º																	
PRIMARIA 391º y 392º																	
PRIMARIA 393º y 394º																	
PRIMARIA 395º y 396º																	
PRIMARIA 397º y 398º																	
PRIMARIA 399º y 400º																	
PRIMARIA 401º y 402º																	
PRIMARIA 403º y 404º																	
PRIMARIA 405º y 406º																	
PRIMARIA 407º y 408º																	
PRIMARIA 409º y 410º																	
PRIMARIA 411º y 412º																	
PRIMARIA 413º y 414º																	
PRIMARIA 415º y 416º																	
PRIMARIA 417º y 418º																	
PRIMARIA 419º y 420º																	
PRIMARIA 421º y 422º																	
PRIMARIA 423º y 424º																	
PRIMARIA 425º y 426º																	
PRIMARIA 427º y 428º																	
PRIMARIA 429º y 430º																	
PRIMARIA 431º y 432º																	
PRIMARIA 433º y 434º																	
PRIMARIA 435º y 436º																	
PRIMARIA 437º y 438º																	
PRIMARIA 439º y 440º																	
PRIMARIA 441º y 442º																	
PRIMARIA 443º y 444º																	
PRIMARIA 445º y 446º																	
PRIMARIA 447º y 448º																	
PRIMARIA 449º y 450º																	
PRIMARIA 451º y 452º																	
PRIMARIA 453º y 454º																	
PRIMARIA 455º y 456º																	
PRIMARIA 457º y 458º																	
PRIMARIA 459º y 460º																	
PRIMARIA 461º y 462º																	
PRIMARIA 463º y 464º																	
PRIMARIA 465º y 466º																	
PRIMARIA 467º y 468º																	
PRIMARIA 469º y 470º																	
PRIMARIA 471º y 472º																	
PRIMARIA 473º y 474º																	
PRIMARIA 475º y 476º																	
PRIMARIA 477º y 478º																	
PRIMARIA 479º y 480º																	
PRIMARIA 481º y 482º																	
PRIMARIA 483º y 484º																	
PRIMARIA 485º y 486º																	
PRIMARIA 487º y 488º																	
PRIMARIA 489º y 490º																	
PRIMARIA 491º y 492º																	
PRIMARIA 493º y 494º																	
PRIMARIA 495º y 496º																	
PRIMARIA 497º y 498º																	
PRIMARIA 499º y 500º																	
PRIMARIA 501º y 502º																	
PRIMARIA 503º y 504º																	
PRIMARIA 505º y 506º																	
PRIMARIA 507º y 508º																	
PRIMARIA 509º y 510º																	
PRIMARIA 511º y 512º																	
PRIMARIA 513º y 514º																	
PRIMARIA 515º y 516º																	
PRIMARIA 517º y 518º																	
PRIMARIA 519º y 520º																	
PRIMARIA 521º y 522º																	
PRIMARIA 523º y 524º																	
PRIMARIA 525º y 526º																	
PRIMARIA 527º y 528º																	
PRIMARIA 529º y 530º																	
PRIMARIA 531º y 532º																	
PRIMARIA 533º y 534º																	
PRIMARIA 535º y 536º																	
PRIMARIA 537º y 538º																	
PRIMARIA 539º y 540º																	
PRIMARIA 541º y 542º																	
PRIMARIA 543º y 544º																	
PRIMARIA 545º y 546º																	
PRIMARIA 547º y 548º																	
PRIMARIA 549º y 550º																	
PRIMARIA 551º y 552º																	
PRIMARIA 553º y 554º																	
PRIMARIA 555º y 556º																	
PRIMARIA 557º y 558º																	
PRIMARIA 559º y 560º																	
PRIMARIA 561º y 562º																	
PRIMARIA 563º y 564º																	
PRIMARIA 565º y 566º																	
PRIMARIA 567º y 568º																	
PRIMARIA 569º y 570º																	
PRIMARIA 571º y 572º																	
PRIMARIA 573º y 574º																	
PRIMARIA 575º y 576º																	
PRIMARIA 577º y 578º																	
PRIMARIA 579º y 580º																	
PRIMARIA 581º y 582º																	
PRIMARIA 583º y 584º																	
PRIMARIA 585º y 586º																	
PRIMARIA 587º y 588º																	
PRIMARIA 589º y 590º																	
PRIMARIA 591º y 592º																	
PRIMARIA 593º y 594º																	
PRIMARIA 595º y 596º																	
PRIMARIA 597º y 598º																	
PRIMARIA 599º y 600º																	
PRIMARIA 601º y 602º																	
PRIMARIA 603º y 604º																	
PRIMARIA 605º y 606º																	
PRIMARIA 607º y 608º																	
PRIMARIA 609º y 610º																	
PRIMARIA 611º y 612º																	
PRIMARIA 613º y 614º																	
PRIMARIA 615º y 616º																	
PRIMARIA 617º y 618º																	
PRIMARIA 619º y 620º																	
PRIMARIA 621º y 622º																	
PRIMARIA 623º y 624º																	
PRIMARIA 625º y 626º																	
PRIMARIA 627º y 628º																	
PRIMARIA 629º y 630º																	
PRIMARIA 631º y 632º																	
PRIMARIA 633º y 634º																	
PRIMARIA 635º y 636º																	
PRIMARIA 637º y 638º																	
PRIMARIA 639º y 640º																	
PRIMARIA 641º y 642º																	
PRIMARIA 643º y 644º																	
PRIMARIA 645º y 646º																	
PRIMARIA 647º y 648º																	
PRIMARIA 649º y 650º																	
PRIMARIA 651º y 652º																	
PRIMARIA 653º y 654º																	
PRIMARIA 655º y 656º																	
PRIMARIA 657º y 658º																	
PRIMARIA 659º y 660º																	
PRIMARIA 661º y 662º																	
PRIMARIA 663º y 664º																	
PRIMARIA 665º y 666º																	
PRIMARIA 667º y 668º																	
PRIMARIA 669º y 670º																	
PRIMARIA 671º y 672º																	
PRIMARIA 673º y 674º																	
PRIMARIA 675º y 676º																	
PRIMARIA 677º y 678º																	
PRIMARIA 679º y 680º																	
PRIMARIA 681º y 682º																	
PRIMARIA 683º y 684º																	
PRIMARIA 685º y 686º																	
PRIMARIA 687º y 688º																	
PRIMARIA 689º y 690º																	
PRIMARIA 691º y 692º																	
PRIMARIA 693º y 694º																	
PRIMARIA 695º y 696º																	
PRIMARIA 697º y 698º																	
PRIMARIA 699º y 700º																	
PRIMARIA 701º y 702º																	
PRIMARIA 703º y 704º																	
PRIMARIA 705º y 706º																	
PRIMARIA 707º y 708º																	
PRIMARIA 709º y 710º																	
PRIMARIA 711º y 712º																	
PRIMARIA 713º y 714º																	
PRIMARIA 715º y 716º																	
PRIMARIA 717º y 718º																	
PRIMARIA 719º y 720º																	
PRIMARIA 721º y 722º																	
PRIMARIA 723º y 724º																	
PRIMARIA 725º y 726º																	
PRIMARIA 727º y 728º																	
PRIMARIA 729º y 730º																	
PRIMARIA 731º y 732º																	
PRIMARIA 733º y 734º																	
PRIMARIA 735º y 736º																	
PRIMARIA 737º y 738º																	
PRIMARIA 739º y 740º																	
PRIMARIA 741º y 742º																	
PRIMARIA 743º y 744º																	
PRIMARIA 745º y 746º																	
PRIMARIA 747º y 748º																	
PRIMARIA 749º y 750º																	
PRIMARIA 751º y 752º																	
PRIMARIA 753º y 754º																	
PRIMARIA 755º y 756º																	
PRIMARIA 757º y 758º																	
PRIMARIA 759º y 760º																	
PRIMARIA 761º y 762º																	
PRIMARIA 763º y 764º																	
PRIMARIA 765º y 766º																	
PRIMARIA 767º y 768º																	
PRIMARIA 769º y 770º																	
PRIMARIA 771º y 772º																	
PRIMARIA 773º y 774º																	
PRIMARIA 775º y 776º																	
PRIMARIA 777º y 778º																	
PRIMARIA 779º y 780º																	
PRIMARIA 781º y 782º																	
PRIMARIA 783º y 784º																	
PRIMARIA 785º y 786º																	
PRIMARIA 787º y 788º																	
PRIMARIA 789º y 790º																	
PRIMARIA 791º y 792º																	
PRIMARIA 793º y 794º																	
PRIMARIA 795º y 796º																	
PRIMARIA 797º y 798º																	
PRIMARIA 799º y 800º																	
PRIMARIA 801º y 802º																	
PRIMARIA 803º y 804º																	
PRIMARIA 805º y 806º																	
PRIMARIA 807º y 808º																	
PRIMARIA 809º y 810º																	
PRIMARIA 811º y 812º																	
PRIMARIA 813º y 814º																	
PRIMARIA 815º y 816º																	
PRIMARIA 817º y 818º																	
PRIMARIA 819º y 820º																	
PRIMARIA 821º y 822º																	
PRIMARIA 823º y 824º																	
PRIMARIA 825º y 826º																	
PRIMARIA 827º y 828º																	
PRIMARIA 829º y 830º																	
PRIMARIA 831º y 832º																	
PRIMARIA 833º y 834º																	
PRIMARIA 835º y 836º																	
PRIMARIA 837º y 838º																	
PRIMARIA 839º y 840º																	
PRIMARIA 841º y 842º																	
PRIMARIA 843º y 844º																	
PRIMARIA 845º y 846º																	
PRIMARIA 847º y 848º																	
PRIMARIA 849º y 850º																	
PRIMARIA 851º y 852º																	
PRIMARIA 853º y 854º																	
PRIMARIA 855º y 856º																	
PRIMARIA 857º y 858º																	
PRIMARIA 859º y 860º																	
PRIMARIA 861º y 862º																	
PRIMARIA 863º y 864º																	
PRIMARIA 865º y 866º																	
PRIMARIA 867º y 868º																	
PRIMARIA 869º y 870º																	
PRIM																	

[illegible]

La encuesta incluye un cuestionario de cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos.

H. VERHILL										CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023										FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO									
Institución educativa										Cerca de piedra										ETC									
Nombre sede																				Ciudad/Municipio									
Dirección																				Área Urbana Rural X									
Operador										Unión Temporal										No de Beneficiarios focalizados 945									
Reporta casos de atención prioritaria										SI NO X										Identifique la causal del caso de atención prioritaria									
Visita técnica										X										Seguimiento posible caso de ETA									
Nombre y cargo de quien atiende la visita										Stella Huitner										Nombre del interventor de campo									
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados																				SI X NO									
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.																													
PUNTAJE ESPERADO										PUNTAJE OBTENIDO										PORCENTAJE									
RANGOS DE CALIFICACIÓN										De 70 a 84% Aceptable										De 85 a 94% Bueno									
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA										FECHA DE VISITA										PORCENTAJE OBTENIDO									
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO										CONCEPTO EMITIDO										TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM									
De 1 a 50 raciones										1										Número de manipuladoras en el sitio									
De 51 a 100 raciones										2										De 1 a 75 raciones									
De 101 a 250 raciones										3										De 76 a 150 raciones									
De 251 a 450 raciones										4										De 151 a 300 raciones									
De 451 a 700 raciones										5										De 301 a 500 raciones									
De 701 a 950 raciones										6										De 501 a 750 raciones									
De 951 a 1450 raciones										7										De 751 a 1000 raciones									
De 1451 raciones en adelante										8										De 1001 a 1500 raciones									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)																													
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS																													
ITEM										ASPECTO A EVALUAR										PUNTAJE									
A										El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.										1									
B										Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.										1									
C										Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.										1									
D										Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento										1									
E										Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).										1									
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS																													
PUNTAJE ESPERADO										PUNTAJE OBTENIDO										PORCENTAJE									
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO																													
ITEM										ASPECTO A EVALUAR										PUNTAJE									
1										La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, esta debidamente identificada para evitar su uso.										1									
2										Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.										1									
3										Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.										1									
4										Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los										0									
No se evidencia control ya que no marcan fecha por día																													

		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	
		RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	El control de reposición o entrega de faltantes se realiza en el formato de reposición
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	NO se cumple con el rotulado ya que en no se encuentra fecha de vencimiento de producto. Azúcar Bopala.
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	NA	No aplica a modalidad
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	No aplica a modalidad
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	No aplica a modalidad
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	No aplica a modalidad
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
PORCENTAJE			
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			

   			FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú	0	No se evidencia la totalidad de la materia prima ya que no cuentan con el formato de r			
25	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	no se evidencia promoción			
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	1				
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1				
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1				
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1				
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	0	Se evidencia ajuste del menú 15- y cambio de proteína en caso de caso y se dio hora. No aprobado. Elige en leche y la carne de vaca			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1				
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C +/- 2°C).	1				
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO		<input type="text"/>	PUNTAJE OBTENIDO	<input type="text"/>	PORCENTAJE	<input type="text"/>
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
33	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1				
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1				
35	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				
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	No se evidencia cargo de manipulación de alimentos para los manipuladores.			
37	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 continua.	1				
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	No se evidencia dotación para personal ajeno al comedor (Docentes)			
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1				
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1				
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO		<input type="text"/>	PUNTAJE OBTENIDO	<input type="text"/>	PORCENTAJE	<input type="text"/>
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1				
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1				
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1				

<div>  </div> <div> FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO </div>			
44	Los insumos e implementos de aseo (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia remisión de insumos en el sitio.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	No se evidencia nombre del químico en el sitio.
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	0	La concentración del hipoclorito publicado es de 6% y la de utilización es 1:1000 y 1:1000.
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	No se evidencia señalización para las áreas de almacenamiento y lavado.
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción.
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	No se evidencia registro de limpieza ya que no hay tanque de almacenamiento.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	

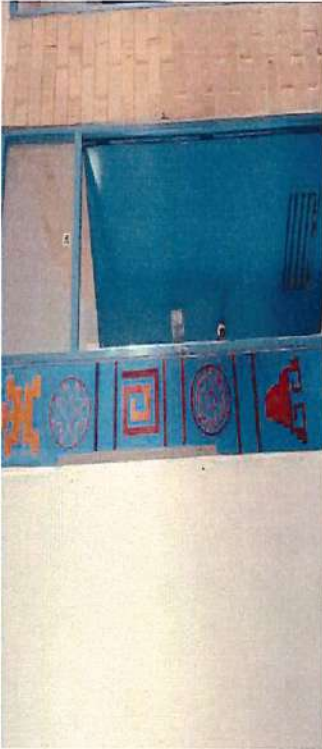
H.A. HAVERHILL ESCUELA		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	
		RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO			
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1			
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	No se evidencia malla anti-insecto.		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		
			PORCENTAJE		
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	No se observa transporte durante la visita		
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	No se observa transporte durante la visita		
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se evidencia transporte durante la visita		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No se observa transporte durante la visita		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa transporte durante la visita		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotación adecuada.	NO	No se observa transporte durante la visita.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
			PORCENTAJE		
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	0	El horno superior no funciona, me calienta y produce olor a gas.		

		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	
						RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado			1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).			1			
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.			0	No se evidencia vaso medidor de 1000 ml No se evidencia vaso medidor de 500 ml		
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS							
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.			0	No se evidencia registro diario de beneficiarios		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.			0	No se evidencia planillas de registro y control de beneficiarios		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.			0	No se evidencia protocolo de suplencias y repitencias en el sitio		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.			1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS							
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.			1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20- guantes de latex x 100- 1 venda elastica 2x5 yardas- 1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.			0	No se evidencia los elementos necesarios dentro de el botiquín		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO							
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
XI. GESTIÓN SOCIAL							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la Institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.			0	No se evidencian los canales de comunicación con representación de la fecha técnica del PAE		
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.			1			
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL							
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES							
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA							
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.							
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA				DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR			
NOMBRE	0			NOMBRE	Elizabeth García		
CÉDULA				CÉDULA	10000000000000000000		
CARGO	RENZO REYES GÓMEZ			CARGO	Administrador		
FIRMA	TP 98254206724STD			FIRMA			



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		CHIA, CUNDINAMARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		CERCA DE PIEDRA	FECHA DE LA VISITA	27/07/2023
OPERADOR		UT. BIENESTAR COLECTIVO			SEDE EDUCATIVA	CERCA DE PIEDRA	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA					INFRAESTRUCTURA	ALMACENAMIENTO	
							
MANIPULADORA DE ALIMENTOS					COMEDOR ESCOLAR		
							
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA					FICHA TÉCNICA		
							
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE							
							
ENTREGA DE RACIONES							
							

REGISTRO FOTOGRÁFICO				
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FECHA DE LA VISITA	
OPERADOR		UNION TEMPORAL	25/07/2023	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA	CERCA DE PIEDRA	
		INFRAESTRUCTURA	ALMACENAMIENTO	
				
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		PREPARACIÓN	COMEDOR ESCOLAR	
				
CONSERVACIÓN PROTEÍNA		TOMA TEMPERATURA	FICHA TÉCNICA	
				

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	CERCA DE PIEDRA		ETC			Ciudad/ Municipio	CHIA			
Nombre sede	CERCA DE PIEDRA		Área	Urbana	Rural	X	Fecha Visita	18	07	2023
Dirección	VEREDA CERCA DE PIEDRA SECTOR		No de visita	1		Hora inicio	8:00 A.M.			
Operador	CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		No Contrato	702-2023		Hora de	12:00 m.			
			No. De Beneficiarios	945		No. De	587			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada	RPS			
Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	09:00 A.M.			
Nombre y cargo de quien	ESTELLA MARTINEZ MANIPULADORA		Nombre del interventor de		ROS FERRER HUIFOID					
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados					SI X NO					
Objeto de la visita/Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por										
PUNTAJE	50		PUNTAJE	37		PORCENTAJE	74,000%		CALIFICACIÓN	ACEPTABLE
RANGOS DE		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno				
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS/ALMUERZO			TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM							
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio				
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2					
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3					
De 251 a 450 raciones	4		7	De 301 a 500 raciones	4	7				
De 451 a 700 raciones	5			De 501 a 750 raciones	5					
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6					
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7					
De 1451 raciones en adelante	8									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO						
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		1							
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1							
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1							
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1							
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		1							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5		PORCENTAJE	100,000%			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES						
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1							
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1							
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1							
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		0	NO SE EVIDENCIA CONTROL DE PRIMEROS EN VENCER YA QUE NO SE CUENTA CON UN KARDEx EN SITIO NI SU ORIGINAMIENTO						
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1							
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.		1							
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		1							
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros		1							
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).		0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA Y FALTANTES EN SITIO						
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		0	NO SE EVIDENCIA CORRECTA ROTULACIÓN EN EL POLLO, LA CARNE Y AZÚCARES						
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1							

12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	75,000%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	NO	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	NO SE EVIDENCIA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS ADECUADAS DE HáBITOS ALIMENTICIOS
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	87,500%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE ENTREGA DE DOTACIÓN A LAS ECONÓMOS, EN SITIO

35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS NI FUNCIONES.
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	NO SE EVIDENCIA QUE EL PERSONAL AJENO AL COMEDOR (PROFESORES) INGASE CON LA DEBIDA DOTACIÓN
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE	62.500%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA SEGÚN CUPOS ASIGNADOS
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISION DE INSUMOS DE ASEO EN SITIO
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA FICHA TÉCNICA DE TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y serializadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	NO SE EVIDENCIA TANQUE DE ALMACENAMIENTO NI SE GARANTIZA EL LÍQUIDO PARA UN DÍA DE CONSUMO
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICACIÓN POR EMPRESA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NA	NO APLICA PARA MODALIDAD
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESÍDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

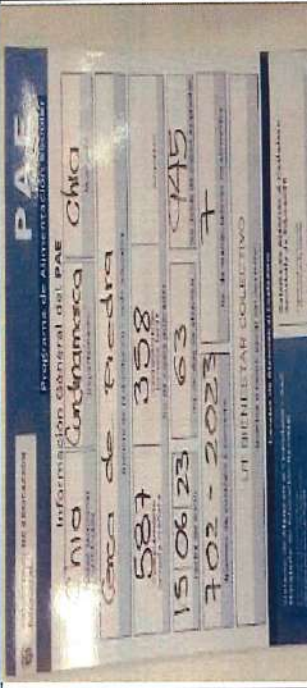
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CAMÉAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES (BLANCA, NEGRA Y BLANCA)
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CAMÉAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES (BLANCA, NEGRA Y BLANCA)
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	NO SE EVIDENCIA MALLA ANTINSECTO EN LAS VENTANAS NI EN LAS ABERTURAS QUE SE COMUNICAN CON EL EXTERIOR
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO INICIAL DE FUMIGACION
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII: CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una balanza para la entrega de los insumos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE		100,000%	
IX: ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE BENEFICIARIOS
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLAS DE REGISTRO Y CONTROL DE BENEFICIARIOS
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO PROTOCOLO DE SUPLENCIAS Y REPITENCIAS
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE		25,000%	
X: CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	NO SE EVIDENCIA COMPLETOS LOS ELEMENTOS DEL BOTIQUIN
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE		50,000%	
XI: GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	NO SE EVIDENCIA CANALES DE COMUNICACION DENTRO DE LA FICHA TÉCNICA
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR NI ACTAS DE REUNION
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0
PORCENTAJE		0,000%	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	LUIS FERNEL MUIFORD	NOMBRE	ESTELLA MARTINEZ MANIPULADORA
CÉDULA		CEDULA	35475824
CARGO	TP 20254246530 CES	CARGO	MANIPULADORA
FIRMA		FIRMA	Estella Martinez G.

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

Semana del ciclo N°		2		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio		CHIA		18/07/2023		Hora inicio		8:00am	
Institución Educativa		CERCA DE PIEDRA															
Dirección		VEREDA CERCA DE PIEDRA SECTOR SANTO TOMAS															
		VEREDA CERCA DE PIEDRA SECTOR SANTO TOMAS		Operator		UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO											
Balanza		Marca		Número de menú programado		7		Se presentaron intercambios		SI		NO					
		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		7		Presentaron soporte de autorización		SI		NO				N.A.	
				El Menú entregado corresponde al ciclo		SI		x		NO							
						1		3		5		X		7		9	
						2		4		6				8		10	
		Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado				1		3		5		X		7		9	
						2		4		6				8		10	
RACION PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																	
CUMPLIMIENTO DE GRANALES																	
CICLO																	
PRIMARIA 1° - 2° - 3°																	
PRIMARIA 4° Y 5°																	
PRIMARIA 6° - 7° - 8° - 9°																	
PRIMARIA 10° Y 11°																	
PRIMARIA 12°																	
PRIMARIA 13°																	
PRIMARIA 14°																	
PRIMARIA 15°																	
PRIMARIA 16°																	
PRIMARIA 17°																	
PRIMARIA 18°																	
PRIMARIA 19°																	
PRIMARIA 20°																	
PRIMARIA 21°																	
PRIMARIA 22°																	
PRIMARIA 23°																	
PRIMARIA 24°																	
PRIMARIA 25°																	
PRIMARIA 26°																	
PRIMARIA 27°																	
PRIMARIA 28°																	
PRIMARIA 29°																	
PRIMARIA 30°																	
PRIMARIA 31°																	
PRIMARIA 32°																	
PRIMARIA 33°																	
PRIMARIA 34°																	
PRIMARIA 35°																	
PRIMARIA 36°																	
PRIMARIA 37°																	
PRIMARIA 38°																	
PRIMARIA 39°																	
PRIMARIA 40°																	
PRIMARIA 41°																	
PRIMARIA 42°																	
PRIMARIA 43°																	
PRIMARIA 44°																	
PRIMARIA 45°																	
PRIMARIA 46°																	
PRIMARIA 47°																	
PRIMARIA 48°																	
PRIMARIA 49°																	
PRIMARIA 50°																	
PRIMARIA 51°																	
PRIMARIA 52°																	
PRIMARIA 53°																	
PRIMARIA 54°																	
PRIMARIA 55°																	
PRIMARIA 56°																	
PRIMARIA 57°																	
PRIMARIA 58°																	
PRIMARIA 59°																	
PRIMARIA 60°																	
PRIMARIA 61°																	
PRIMARIA 62°																	
PRIMARIA 63°																	
PRIMARIA 64°																	
PRIMARIA 65°																	
PRIMARIA 66°																	
PRIMARIA 67°																	
PRIMARIA 68°																	
PRIMARIA 69°																	
PRIMARIA 70°																	
PRIMARIA 71°																	
PRIMARIA 72°																	
PRIMARIA 73°																	
PRIMARIA 74°																	
PRIMARIA 75°																	
PRIMARIA 76°																	
PRIMARIA 77°																	
PRIMARIA 78°																	
PRIMARIA 79°																	
PRIMARIA 80°																	
PRIMARIA 81°																	
PRIMARIA 82°																	
PRIMARIA 83°																	
PRIMARIA 84°																	
PRIMARIA 85°																	
PRIMARIA 86°																	
PRIMARIA 87°																	
PRIMARIA 88°																	
PRIMARIA 89°																	
PRIMARIA 90°																	
PRIMARIA 91°																	
PRIMARIA 92°																	
PRIMARIA 93°																	
PRIMARIA 94°																	
PRIMARIA 95°																	
PRIMARIA 96°																	
PRIMARIA 97°																	
PRIMARIA 98°																	
PRIMARIA 99°																	
PRIMARIA 100°																	
PRIMARIA 101°																	
PRIMARIA 102°																	
PRIMARIA 103°																	
PRIMARIA 104°																	
PRIMARIA 105°																	
PRIMARIA 106°																	
PRIMARIA 107°																	
PRIMARIA 108°																	
PRIMARIA 109°																	
PRIMARIA 110°																	
PRIMARIA 111°																	
PRIMARIA 112°																	
PRIMARIA 113°																	
PRIMARIA 114°																	
PRIMARIA 115°																	
PRIMARIA 116°																	
PRIMARIA 117°																	
PRIMARIA 118°																	
PRIMARIA 119°																	
PRIMARIA 120°																	
PRIMARIA 121°																	
PRIMARIA 122°																	
PRIMARIA 123°																	
PRIMARIA 124°																	
PRIMARIA 125°																	
PRIMARIA 126°																	
PRIMARIA 127°																	
PRIMARIA 128°																	
PRIMARIA 129°																	
PRIMARIA 130°																	
PRIMARIA 131°																	
PRIMARIA 132°																	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

<div><div><div><div>HAVERHILL</div><div><div>la mejor</div></div></div></div><div><div>CONSORCIO</div><div></div></div></div>		<div><div></div><div>PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</div></div>	
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CERCA DE PIEDRA
OPERADOR	UNION TEMPORAL		18/07/2023
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA	CERCA DE PIEDRA
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA	ALMACENAMIENTO
			
LIMPIEZA DE MENAJE		SERVIDO BEBIDA	
			
MENÚ RPS		REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN	
			
FICHA TÉCNICA			

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaie: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

H. HAVERHILL		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
Institución educativa		ETC		Ciudad/Municipio	
Nombre sede		Área		Fecha Visita	
Dirección		No de visita		Hora inicio	
Operador		No Contrato CO1.PCCNTR		Hora de terminación	
Reporta casos de atención prioritaria		No. De Beneficiarios focalizados		No. De Beneficiarios atendidos	
Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada		RPS	
Visita técnica		ADSAS		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre del interventor de campo		Horario de entrega	
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados		SI		X	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		PORCENTAJE OBTENIDO	
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO		TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones		De 1 a 75 raciones		De 1 a 100 raciones	
De 51 a 100 raciones		De 76 a 150 raciones		De 101 a 200 raciones	
De 101 a 250 raciones		De 151 a 300 raciones		De 201 a 350 raciones	
De 251 a 450 raciones		De 301 a 500 raciones		De 351 a 550 raciones	
De 451 a 700 raciones		De 501 a 750 raciones		De 551 a 850 raciones	
De 701 a 950 raciones		De 751 a 1000 raciones		De 851 a 1100 raciones	
De 951 a 1450 raciones		De 1001 a 1500 raciones		De 1101 a 1500 raciones	
De 1451 raciones en adelante					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		1	
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1	
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1	
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		0	
E		Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		0	
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1	
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1	
3		Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los productos.		1	
4		Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los		0	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	




CONSORCIO

INTERPAE CHIA 2023



FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	No	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia soporte entrega de dotación, en sitio.
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	No se evidencia manual de cargos ni funciones.
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	No se evidencia la debida dotación para que el personal ajeno entre al comedor (profesores)
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	



CONSORCIO

INTERPAE CHIA 2023

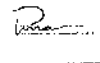


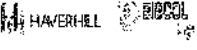
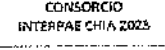
2

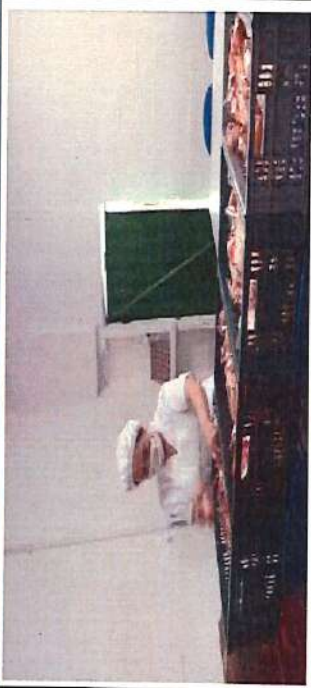
FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

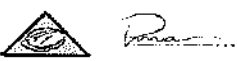
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

44	Los insumos e implementos de aseo (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	0	No se evidencia un lugar establecido para los elementos de aseo.
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencia tabla establecida según cupos asignados.
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia remisión de insumos de aseo, en sitio.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	No se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo.
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	0	No se evidencia instructivo de uso para el blanqueador.
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia sitio ventilado ni rotulación para los insumos de aseo.
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	No se evidencia señalización para el área de productos de aseo.
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	No se evidencia certificación por empresa certificada de limpieza y desinfección de tanque debido a que es compartido con la sede educativa.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	NA	No aplica para modalidad.
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No se evidencia el uso de canecas de acuerdo al código de colores (Blanca, negra y blanco).
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	

   		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO			
61	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.	0	No se evidencia el uso de canecas de agua al abrego de colores (blanca, negra y verde).		
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1			
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	No se evidencia control de plagas		
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	No se evidencia malla antinoceto		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	No se evidencia certificación inicial de fumigación.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	No se observa vehículo transportador durante la visita		
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	No se observa vehículo transportador durante la visita		
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se observa vehículo transportador durante la visita		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No se observa vehículo transportador durante la visita		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa vehículo transportador durante la visita.		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	No se observa vehículo transportador durante la visita.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			

  		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	No se evidencia vasos medidores de 500 y de 1000 ml
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia formato de registro diario de beneficiarios
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	No se evidencia planillas de registro y control de beneficiarios.
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formato protocolo de suplencias y repitencias.
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20- guantes de latex x 100- 1 venda elastica 2x5 yardas- 1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	No se evidencia elementos completos del botiquin de primeros auxilios
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	RENZO REYES GÓMEZ	NOMBRE	Katia Paola Saballe
CEDULA	TP 98254206724STD	CEDULA	1037644572
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	Katia Paola Saballe

				CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FONQUETA		FECHA DE LA VISITA	31/07/2023			
OPERADOR	UNION TEMPORAL		SEDE EDUCATIVA		FONQUETA				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA			ALMACENAMIENTO			
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES			COMEDOR ESCOLAR			
									
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			FICHA TÉCNICA			
									

						FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: FONQUETA				Fac ha: ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: CHIA			
Nombre sede: FONQUETA				Área Urbana		Área Rural		X	
Dirección: VIA LA VALVANERA FONQUETA				Fecha Visita: 24/07/2023		Hora de inicio: 8:00 AM			
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 10:20 AM			
Hora de consumo: 08:30 AM				Hora de entrega publicada: 08:30 AM					
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X				Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No. De Beneficiarios focalizados		457		No. De Beneficiarios atendidos		457			
Visita técnica	X	No. de Visita	1	Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: AURIS RODRIGUEZ MANIPULADORA				Nombre del interventor de campo: Renso Reyes Gomez					
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO									
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.									
PUNTAJE ESPERADO	45		PUNTAJE OBTENIDO		30	PORCENTAJE %	66,667%	Calificación Cualitativa:	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Excelente	
TOTAL DE MANIPULADORAS									
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:			
De 36 a 200 raciones		1							
De 201 a 600 raciones		2							
De 601 a 1000 raciones		3		1					
De 1001 a 1500 raciones		4							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE O NO CUMPLE) (N/A NO APLICA) (NO OBSERVADO)									
Ración Industrializada									
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO				
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones Industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			1					
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.			1					
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.			1					
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.			1					
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.			0	NO SE EVIDENCIA INSTALACIONES SANITARIAS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR				
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.			1					
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS									
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO		5	PORCENTAJE	83,333%		
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)				
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.			1					
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas			1					
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.			1					
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.			0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGAS O FALTANTES EN EL SITIO				
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			1					
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.			0	NO SE EVIDENCIA LA ROTULACIÓN EXIGIDA EN EL DERIVADO DEL CEREAL (PONQUE)				

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,667%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	NO SE EVIDENCIA EL GRAMAJE CORRESPONDIENTE EN EL DERIVADO DEL CEREAL PORQUE PARA LOS NIVELES DE BACHILLERATO		
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1			
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PROMOCIÓN POR PARTE DEL OPERADOR EN LA PRÁCTICA DE PRÁCTICAS ADECUADAS DE HÁBITOS ALIMENTARIOS		
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1			
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1			
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1			
15	El complemento alimentario R) es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87,500%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE SOPORTE DE ENTREGA DE DOTACIÓN PARA ECONÓMOS EN EL SITIO.		
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	NO APLICA PARA MODALIDAD POR EL NÚMERO DE BENEFICIARIOS		
18	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			
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS Y FUNCIONES		
20	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			
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	60,000%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA DE INSUMOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN POR CUPOS ASIGNADOS		
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN DE INSUMOS DE ASEO EN SITIO		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	NO SE EVIDENCIA ROTULACIÓN PARA LOS PRODUCTOS DE ASEO		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1			
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CANCAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES		
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	NO SE EVIDENCIA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIMIENTOS EN EL CONTROL DE PLAGAS		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	64,286%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1			
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)		NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,000%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.		0	NO SE EVIDENCIA FORMATOS DE CONTROL DE REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.		0	NO SE EVIDENCIA PLANILLAS DE REGISTRO Y CONTROL DE BENEFICIARIOS	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.		0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS O REPETENCIAS	
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.		1		
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25,000%
VIII. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.		0	NO SE EVIDENCIA LOS CANALES DE COMUNICACIÓN DENTRO DE LA FICHA TÉCNICA	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE: HENSO REYES GÓMEZ			NOMBRE: AURIS RODRIGUEZ		
CEDULA: 74 882842067245TD			CEDULA: 1047490505		
CARGO:			CARGO: MANIPULADORA		
FIRMA:			FIRMA: <i>Auris J. Rodriguez</i>		

		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		 		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: FONQUETA				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: CHIA			
Nombre sede:				Área Urbana		Área Rural		X	
Dirección: VIA LA VALVANERA FONQUETA				Fecha Visita: 19/07/2023		Hora de inicio: 8:00 AM			
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 10:20 AM			
Hora de consumo: 08:30 AM				Hora de entrega publicada: 08:30 AM					
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X				Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No. De Beneficiarios focalizados 457				No. De Beneficiarios atendidos		457			
Visita técnica X		No. de Visita 1		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: AURIS RODRIGUEZ MANIPULADORA				Nombre del Interventor de campo: Luis Femei Molford					
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO									
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.									
PUNTAJE ESPERADO 45		PUNTAJE OBTENIDO 30		PORCENTAJE % 66,667%		Calificación Cualitativa:		DEFICIENTE	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno					
TOTAL DE MANIPULADORAS									
De 1 a 95 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:			
De 36 a 200 raciones		1							
De 201 a 600 raciones		2							
De 601 a 1000 raciones		3		1					
De 1001 a 1500 raciones		4							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE, NO CUMPLE, NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO))									
R. Ración industrializada									
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS									
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO			
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1					
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.		1					
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1					
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1					
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		0		NO SE EVIDENCIA INSTALACIONES SANITARIAS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR			
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1					
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS									
PUNTAJE ESPERADO 6		PUNTAJE OBTENIDO 5		PORCENTAJE % 83,333%					
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO									
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1					
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1					
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1					
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0		NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGAS O FALTANTES EN EL SITIO			
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1					
6		Los productos que se encuentran empaçados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.		0		NO SE EVIDENCIA LA ROTULACIÓN EXIGIDA EN EL DERIVADO DEL CEREAL (PONQUE)			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO									

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,667%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	NO SE EVIDENCIA EL GRAMAJE CORRESPONDIENTE EN EL DERIVADO DEL CEREALES PONQUE PARA LOS NIVELES DE BACHILLERATO		
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1			
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PROMOCION POR PARTE DEL OPERADOR EN LA PRÁCTICA DE PRÁCTICAS ADECUADAS DE HáBITOS ALIMENTARIOS		
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1			
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1			
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1			
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87,500%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE SOPORTE DE ENTREGA DE DOTACIÓN PARA ECONOMIAS EN EL SITIO.		
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tepebocas de tela, 1 cofia.	NA	NO APLICA PARA MODALIDAD POR EL NÚMERO DE BENEFICIARIOS		
18	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			
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS Y FUNCIONES		
20	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			
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	60,000%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA DE INSUMOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN POR CUPOS ASIGNADOS		
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN DE INSUMOS DE ASEO EN SITIO		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	NO SE EVIDENCIA ROTULACIÓN PARA LOS PRODUCTOS DE ASEO		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1			
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CANCHAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES		
33	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	NO SE EVIDENCIA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIMIENTOS EN EL CONTROL DE PLAGAS		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	64,286%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1			

42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluya la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	100,000%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATOS DE CONTROL DE REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLAS DE REGISTRO Y CONTROL DE BENEFICIARIOS
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repeticencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS O REPETINCIAS
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	25,000%
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	NO SE EVIDENCIA LOS CANALES DE COMUNICACIÓN DENTRO DE LA FICHA TÉCNICA
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE: LUIS FERNEL MULFORD		NOMBRE: AURIS RODRIGUEZ	
CEDULA: TP 20254246530 CES		CEDULA: 1047490505	
CARGO:		CARGO: MANIPULADORA	
FIRMA:		FIRMA:	



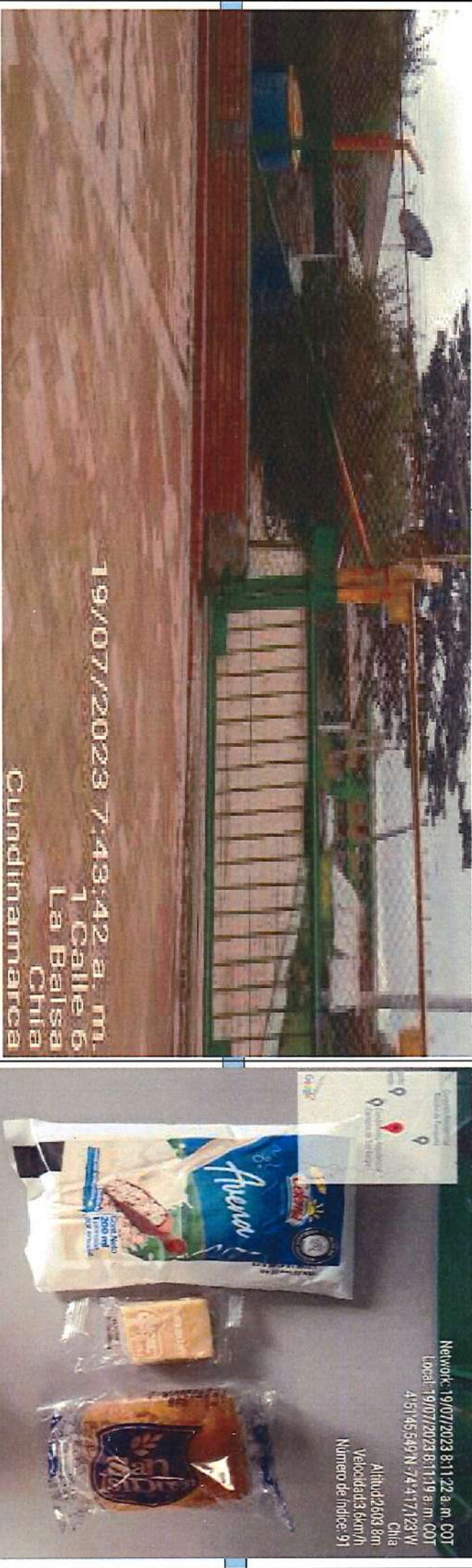
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FONQUETA	FECHA DE LA VISITA	19/07/2023
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL	SEDE	FONQUETA		
	FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		MENÚ		



MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ALISTAMIENTO

HORA DE CONSUMO



FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	FONQUETA		ETC	Ciudad/ Municipio		CHIA	
Nombre sede	FONQUETA		Área	Urbana	Rural	X	Fecha visita
Dirección	VEREDA FONQUETA		No de visita	1		Hora inicio	
Operador	CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		No Contrato	702-2023		Hora de	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada	
Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega
Nombre y cargo de quien	KATIA PAOLA SABALLE		Nombre del interventor de		Rafael Rojas Gomez		
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por							
PUNTAJE	50	PUNTAJE	37	PORCENTAJE	74,000%	CALIFICACIÓN	ACEPTABLE
RANGOS DE							
De 70 a 84% Aceptable De 85 a 94% Bueno							
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		PORCENTAJE OBTENIDO			
CONCEPTO EMITIDO		TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO		TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	
De 51 a 100 raciones	2		De 76 a 150 raciones	2			
De 101 a 250 raciones	3		De 151 a 300 raciones	3			
De 251 a 450 raciones	4		De 301 a 500 raciones	4			
De 451 a 700 raciones	5		De 501 a 750 raciones	5			
De 701 a 950 raciones	6		De 751 a 1000 raciones	6			
De 951 a 1450 raciones	7		De 1001 a 1500 raciones	7			
De 1451 raciones en adelante	8						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO			
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		1				
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1				
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1				
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		0	NO SE EVIDENCIA INSTALACIONES SANITARIAS EXCLUSIVO PARA EL PERSONAL MANIPULADOR			
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		0	NO SE EVIDENCIA INSTALACIONES SANITARIAS EXCLUSIVO PARA EL PERSONAL MANIPULADOR			
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	3		PORCENTAJE	60,000%
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES			
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1				
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1				
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1				
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		0	NO SE EVIDENCIA CONTROL DE PRIMEROS EN VENCER YA QUE NO CUENTAN CON UN KARDEX			
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1				
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.		1				
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		1				
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros		1				
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).		0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES			
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		1				
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1				
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio		1				

13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10
		PORCENTAJE	83,333%
III. CONDICIONES DE PREPARACION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACION			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	NO	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	NO SE EVIDENCIA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS ADECUADAS DE HÁBITOS ALIMENTICIOS
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	87,500%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE ENTREGA DE DOTACIÓN EN SERVO
35	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	

36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS NI FUNCIONES.
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	NO SE EVIDENCIA QUE EL PERSONAL AJENO AL COMEDOR (PROFESORES) INGRESE CON LA DEBIDA DOTACIÓN
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE	62,500%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	0	NO SE EVIDENCIA UN LUGAR ESTABLECIDO PARA LOS ELEMENTOS DE ASEO.
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA SEGÚN CUPOS ASIGNADOS
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN DE INSUMOS DE ASEO EN SITIO
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA FICHA TÉCNICA DE TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUCTIVO DE USO PARA EL BLANQUEADOR.
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	NO SE EVIDENCIA SITIO VENTILADO NI ROTULACIÓN PARA LOS INSUMOS DE ASEO
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	NO SE EVIDENCIA IDENTIFICACIÓN PARA EL ÁREA DE PRODUCTOS DE ASEO
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICACIÓN POR EMPRESA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DEBIDO A QUE ES COMPARATIVO CON LA SEDE EDUCATIVA.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NA	NO APLICA PARA MODALIDAD
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CANECAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES (BLANCA, NEGRA Y BLANCA)
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	

61	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.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CANECAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES (BLANCA, NEGRA Y BLANCA)
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE EVIDENCIA CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	NO SE EVIDENCIA MALLA ANTINSECTO EN LAS VENTANAS NI EN LAS ABERTURAS QUE SE COMUNICAN CON EL EXTERIOR
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICACIÓN DE FUMIGACIÓN INICIAL
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	NO SE EVIDENCIA VEHICULO TRANSPORTADOR DURANTE LA VISITA
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO SE EVIDENCIA VEHICULO TRANSPORTADOR DURANTE LA VISITA
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE EVIDENCIA VEHICULO TRANSPORTADOR DURANTE LA VISITA
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una balanza para la entrega de los insumos.	NO	NO SE EVIDENCIA VEHICULO TRANSPORTADOR DURANTE LA VISITA
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE EVIDENCIA VEHICULO TRANSPORTADOR DURANTE LA VISITA
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	NO SE EVIDENCIA VEHICULO TRANSPORTADOR DURANTE LA VISITA
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de puntzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	NO SE EVIDENCIA 1 VASO MEDIDOR DE 1000 NI DOS VASOS MEDIDORES DE 500 ML
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	75,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REGISTRO DIARIO DE BENEFICIARIOS

81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLAS DE REGISTRO Y CONTROL DE BENEFICIARIOS
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO PROTOCOLO DE SUPLENCIAS Y REPITENCIAS
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	25,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	NO SE EVIDENCIA LOS ELEMENTOS COMPLETOS
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	NO SE EVIDENCIA CANALES DE COMUNICACIÓN DENTRO DE LA FICHA TÉCNICA
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR NI ACTAS DE REUNIÓN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	KATIA PAOLA SABALLE
CEDULA	TP 982542067245TD	CEDULA	1072644572
CARGO		CARGO	MANIPULADORA
FIRMA		FIRMA	



FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMALES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE RPS ALMUERZO

[illegible]

Componente	Nombre del producto o preparación	PREESCOLAR			PRIMARIA 1° - 2° - 3°			PRIMARIA 4° y 5°								
		MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3						
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso promedio	Peso específico	Conceto (Cumplo - No Cumplo)	Peso promedio	Peso específico	Conceto (Cumplo - No Cumplo)	Peso promedio	Peso específico	Conceto (Cumplo - No Cumplo)			
Alimento protéico	CARNE DE RES SOPRITA				40	42	38	3,4	35	C	46	44	48	3,4	40	C
Leguminosa	LENTILLAS GUISADAS				35	30	32	4,0	24	C	53	57	55	3,3	50	C
Cereal (arroz ó pasta)	ARROZ BLANCO				76	70	80	3,2	70	C	94	97	92	3,1	90	C
Tubérculo, raíces, plántanos y derivados de cereal	TAJADAS DE PLÁTANO				70	78	69	3,3	65	C	100	98	83	3,0	95	C
Verdura fría o caliente	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CAJEONERA Y PEPINO				50	55	53	2,6	60	NC	60	60	64	2,8	65	NC
Bebida	JUGO DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE				200	200	200	3	80	C	200	200	200	3	200	C
		CUMPLE			CUMPLE			CUMPLE			CUMPLE			CUMPLE		

Componente	Nombre del producto o preparación	CICLO						NO CUMPLE		CUMPLE		OBSERVACIONES:			
		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						NO CUMPLE		CUMPLE					
		MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso específico	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio		Peso específico	Caso/año (Cumple - No Cumple)	
Alimento proteico															
Leguminosa															
Cereal (arroz ó pasta)															
Aluberrillo, raíces, plátanos y derivados de cereal															
Verdura fría o caliente															
Arábida															

¿Se realizaron cambios en el método?		SI	NO	NA	
¿Los cambios están aprobados por la ETC?		SI	NO	NA	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE	83,3
		Nombre del Interventor		RENZO REYES GÓMEZ	
		Firma del Interventor		TP 902542067245TD	

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FONQUETA	FECHA DE LA VISITA	13/07/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL	SEDE EDUCATIVA	FONQUETA	ALMACENAMIENTO	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA			
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		MENÚ		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE	
					
13 jul. 2023 12:10:43		13 jul. 2023 12:06:16		13 jul. 2023 12:08:15	

 CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: Santa Maria del Rio		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio Chia	
Nombre sede: A		Área Urbana		Área Rural X	
Dirección: Vereda Gacimunal sector las juntas		Fecha Visita: 03-08-2023		Hora de inicio: 10:07	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 12:15 m	
Hora de consumo: 10:20 am		Hora de entrega publicada: 10:20 am			
Reporta casos de atención prioritaria Si ☐ NO ☒		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 497		No. De Beneficiarios atendidos 497			
Visita técnica X	No. de Visita	Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Naili Gonzalez.		Nombre del Interventor de campo: RENZO REYES GÓMEZ TP 982542067245TD			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☒ NO ☐					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,000%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Excelente		Calificación Cualitativa: DEFICIENTE	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio	
De 36 a 200 raciones		1		Observaciones:	
De 201 a 600 raciones		2			
De 601 a 1000 raciones		3			
De 1001 a 1500 raciones		4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE); 0 (NO CUMPLE); NA (NO APLICA); NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración Industrializada					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	No se evidencia instalaciones sanitarias para el personal manipulador		
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	No se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes.		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	No se evidencia la rotulación exigida en el derivado del cereal.
---	--	---	--

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	No se evidencia el gramaje correspondiente en el derivado del cereal (Pongite Sabia a mini-lla) para bachillerato.
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia soporte de entrega, en sitio, de dotación para personal.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	No aplica para modalidad por el número de beneficiarios
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	No se evidencia manual de cargas ni funciones
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencia tabla establecida de insumos de aseo y desinfección por cupos asignados.

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia Remisión de insumos de aseo en sitio.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia un sitio ventilado para el almacenamiento de los insumos de aseo.
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	No se evidencia letreros alusivos a las BPM

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	NO	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencia registro de verificación del agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencia el uso de canchales de acuerdo al código de colores.
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se evidencia separación en sitio de residuos sólidos de acuerdo a su clasificación.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No se observa transporte durante la visita
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se observa transporte durante la visita
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No se observa transporte durante la visita
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa transporte durante la visita

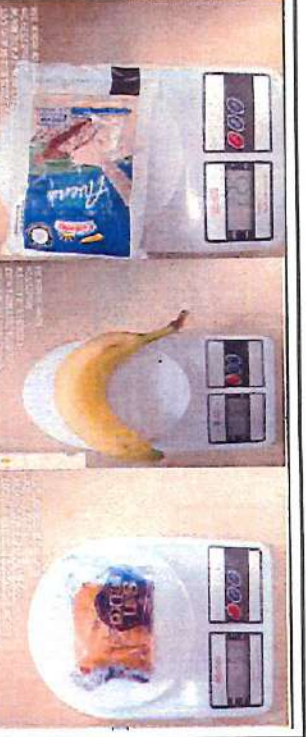
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	No	No se observa transporte durante la visita
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de los beneficiarios
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se observan planillas de registro y control de beneficiarios.
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia protocolo de suplencias y/o repitencias.
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	No se evidencia canales de comunicación dentro de la ficha técnica.
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS INFRAESTRUCTURA OPERADOR	
NOMBRE:	Nayirah Rojas	NOMBRE:	
CEDULA:	52-636-164	CEDULA:	
CARGO:	Interventor	CARGO:	RENZO RÍYES GÓMEZ
FIRMA:	Nayirah Rojas R.	FIRMA:	TP 00254205724STD



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SANTA MARIA DEL RIO		FECHA DE LA VISITA		03/08/2023
OPERADOR		UNION TEMPORAL		SEDE EDUCATIVA		A			
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA					INFRAESTRUCTURA				
 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>					 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>				
MANIPULADORA DE ALIMENTOS					ENTREGA DE RACIONES				
 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>					 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>				
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA					VERIFICACIÓN DE GRAMAJE				
 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>					 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>				
					FICHA TÉCNICA				
					 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>				
					SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS				
					 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>				
					ALMACENAMIENTO				
					 <p>Network: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Local: 3/08/2023 11:56:53 a.m. COT Altitud: 2679.20 m Número de índice: 357</p>				

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de quemas: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos



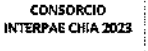
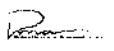
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Handwritten signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		FECHA DE LA VISITA	
OPERADOR <th colspan="2">UNION TEMPORAL</th> <th colspan="2">SANTA MARIA DEL RIO SEDE A</th> <td>03/08/2023</td>		UNION TEMPORAL		SANTA MARIA DEL RIO SEDE A		03/08/2023
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			SEDE EDUCATIVA			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES			
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			
			FICHA TÉCNICA			

    				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: SANTA MARÍA DEL RÍO				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio CHIA	
Nombre sede: SEDE A				Área Urbana		Área Rural X	
Dirección: VEREDA GUAIMARAL SECTOR LAS JUNTAS				Fecha Visita: 17/07/2023		Hora de inicio: 9:00 AM	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato C01.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 11:15 AM	
Hora de consumo: 10:20 AM				Hora de entrega publicada: 10:20 AM			
Reporta casos de atención prioritaria SI_____ NO_____X				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados		497		No. De Beneficiarios atendidos		497	
Visita técnica X		No. de Visita 1		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: NAILI GONZALEZ MANIPULADORA				Nombre del interventor de campo: RENSO REYTS GÓMEZ			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI_____X NO_____				TP 98254206724STD			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		43		PUNTAJE OBTENIDO		24	
				PORCENTAJE %		55,814%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
TOTAL DE MANIPULADORAS:							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1					
De 201 a 600 raciones		2					
De 601 a 1000 raciones		3					
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE, NO CUMPLE, NO APLICABLE, NO OBSERVADO							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1			
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		1			
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1			
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1			
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		0		NO SE EVIDENCIA INSTALACIONES SANITARIAS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR	
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		6		PUNTAJE OBTENIDO		5	
				PORCENTAJE		83,333%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1			
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1			
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1			
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0		NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGAS O FALTANTES EN EL SITIO	
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1			
6		Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.		0		NO SE EVIDENCIA LA ROTULACIÓN EXIGIDA EN EL DERIVADO DEL CERREAL (PAN CON QUESO)	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,667%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	NO SE EVIDENCIA EL GRAMAJE CORRESPONDIENTE EN EL DERIVADO DEL CEREAL (PAN CON QUESO) PARA LOS NIVELES DE BACHILLERATO		
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1			
11	En la sede de entrega, el operador promociona practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PROMOCIÓN POR PARTE DEL OPERADOR EN LA PRÁCTICA DE PRÁCTICAS ADECUADAS DE HÁBITOS ALIMENTARIOS		
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1			
13	Los alimentos de la ración Industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1			
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1			
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87,500%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE SOPORTE DE ENTREGA DE DOTACIÓN PARA ECÓNOMAS EN EL SITIO.		
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	NO APLICA PARA MODALIDAD POR EL NÚMERO DE BENEFICIARIOS		
18	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			
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO SE EVIDENCIA NI MANUAL DE CARGAS Y FUNCIONES		
20	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			
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	60,000%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA DE INSUMOS DE ASEO Y DESINFECCIÓN POR CUPOS ASIGNADOS		
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN DE INSUMOS DE ASEO EN SITIO		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	NO			
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA LETREROS ALLUSIVOS A LAS BPM		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	NO			
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE POTABILIDAD DEL AGUA		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTROS EN EL MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS		
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CANCAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES		
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	NO SE EVIDENCIA SEPARACIÓN EN SITIO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	NO SE EVIDENCIA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIMIENTOS EN EL CONTROL DE PLAGAS		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	25,000%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto mohó u hongo, abombamiento, etc.)	1			

42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copie de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,000%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATOS DE CONTROL DE REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS		
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLAS DE REGISTRO Y CONTROL DE BENEFICIARIOS		
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS O REPETINDIAS		
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25,000%
VIII. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	NO SE EVIDENCIA FICHA TÉCNICA DEL PAE		
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja ftes copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE: RENSO REYES GÓMEZ			NOMBRE: NAILI GONZALEZ		
CEDULA: TP 982542067245TD			CEDULA: PPT 5126993		
CARGO: TP 982542067245TD			CARGO: MANIPULADORA		
FIRMA:			FIRMA:		



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Interpaes
INTERPAES S.A.S. - INTERMUNICIPALIDAD

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA, CUNDINAMARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA MARIA	FECHA DE LA VISITA	17/07/2023
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	SEDE A	ALMACENAMIENTO	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		COMEDOR ESCOLAR	
 <p>Network: 17/07/2023 10:12:57 a.m. COT Local: 17/07/2023 10:12:57 a.m. COT Velocidad de indicio: 34</p>		 <p>Network: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Local: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Velocidad de indicio: 36</p>		 <p>Network: 17/07/2023 10:40:36 a.m. COT Local: 17/07/2023 10:40:36 a.m. COT Velocidad de indicio: 44</p>	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ALISTAMIENTO		HORA DE CONSUMO	
 <p>Network: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Local: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Velocidad de indicio: 36</p>		 <p>Network: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Local: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Velocidad de indicio: 36</p>		 <p>Network: 17/07/2023 10:40:36 a.m. COT Local: 17/07/2023 10:40:36 a.m. COT Velocidad de indicio: 44</p>	
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			
 <p>Network: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Local: 17/07/2023 10:13:47 a.m. COT Velocidad de indicio: 36</p>		 <p>VENCE: 15-12-23 PESO 30g LACKY LUCK COMPANY SAS NSA-000673-2016</p>		 <p>PAN CON QUESO VENCE: 15-12-23 PESO 30g LACKY LUCK COMPANY SAS NSA-000673-2016</p>	

  		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: Santa Maria del Rio		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio: Chia
Nombre sede: B		Área Urbana	Área Rural: X
Dirección: Vereda las Antas		Fecha Visita: 03-08-2023	Hora de Inicio: 8:02 am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023	Hora de terminación: 10:05
Hora de consumo: 9:00 am		Hora de entrega publicada: 9:00 am	
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No. De Beneficiarios focalizados: 320		No. De Beneficiarios atendidos: 320	
Visita técnica: X	No. de Visita:	Seguimiento posible caso de ETA	Visita SPQR
Nombre y cargo de quien atiende la visita: La Norma Perilla Manipuladora		Nombre del Interventor de campo: LUIS FERNEL MUÑOZ TP 20254246530	
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno
TOTAL DE MANIPULADORAS		Observaciones:	
De 1 a 35 raciones	1 CAE	No. de Manipuladoras en el sitio	1
De 36 a 200 raciones	1		
De 201 a 600 raciones	2		
De 601 a 1000 raciones	3		
De 1001 a 1500 raciones	4		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
RI: Ración industrializada			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No se evidencia el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos.
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	0	No se evidencia ventilación necesaria en el área de almacenamiento
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	No se evidencia instalaciones sanitarias para el personal manipulador
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	FORCENTAJE
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	No se evidencia formato de reposición y faltantes.
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	

6	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	No se evidencia la rotulación exigida en el derivado del cereal.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia soporte de entrega de dotación, en sitio.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	No aplica para modalidad
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	No se evidencia manual de cargas y funciones
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencia tabla establecida de insumos de productos de acuerdo a los cupos asignados.

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia, dentro de la remisión de insumos de aseo, la firma del rector.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia un lugar ventilado para el almacenamiento de insumos de aseo
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	No se evidencia letreros de las BPM

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	NO	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencia registros de verificación del agua.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	No se evidencia diligenciamiento del formato de manejo de residuos sólidos.
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencia el uso de canetas de acuerdo al código de colores (Blanca, negro y verde).
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se evidencia separación en sitio de residuos sólidos de acuerdo a su clasificación.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	No	No se observa transporte durante la visita.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	No	No se observa transporte durante la visita
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría (los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	No	No se observa transporte durante la visita
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	No	No se observa transporte durante la visita.

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No se observó transporte durante la visita
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de los beneficiarios
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se evidencia planillas para el registro y control de beneficiarios
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formato de suplencias y/o repitencias.
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	No se evidencia los canales de comunicación dentro de la ficha técnica del PAE
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Miguel R. Rojas Rojas	NOMBRE:	LUIS FERNEL MOLFORD
CEDULA:	52.656.164	CEDULA:	
CARGO:	Interventor	CARGO:	TP 20254246530 CES
FIRMA:	Miguel R. Rojas R.	FIRMA:	

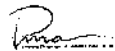
[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos




CONSORCIO

INTERPAE CHÍA 2023

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

Institución educativa: SANTA MARÍA DEL RIO

ETC:

Municipio CHIA

Nombre sede: B

Área Urbana

Área Rural X

Dirección: VEREDA LAS JUNTAS

Fecha Visita: 25/07/2023

Hora de Inicio: 01:36 PM

Operador: Consorcio Interpae Chía 2023

No Contrato 702-2023

Hora de terminación: 03:40 PM

Hora de consumo: 3:00 PM

Hora de entrega publicada: 03:00 PM

Reporta casos de atención prioritaria SI NO X

Identifique la causal del caso de atención prioritaria

No. De Beneficiarios 124

No. De Beneficiarios 124

Visita técn X No. de Vi 1

Seguimiento

Visita SPQR

Nombre y cargo de quien atiende la visita: LUZ MARINA PERILLA MANIPULADORA

Nombre del interventor de campo: KUS FEIBEL MUIFORD

La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	46	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	63,04%	Calificación	Deficiente
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno			

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 35 raciones	1 CAE	No. de Manipuladoras en	Observaciones: DASDFASDF
De 36 a 200	1	1	
De 201 a 600	2		
De 601 a 1000	3		
De 1001 a 1500	4		

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

RI: Ración industrializada

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de abastecimiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	NO SE EVIDENCIA EL ESPACIO MÍNIMO QUE GARANTICE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, estén contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	0	NO SE EVIDENCIA LA VENTILACIÓN NECESARIA PARA EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	NO SE EVIDENCIA INSTALACIÓN SANITARIA PARA EL PERSONAL MANIPULADOR
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,000%
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canestillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICIÓN Y FALTANTES
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	NO SE EVIDENCIA LA ROTULACIÓN EXIGIDA EN EL DE ENVASE DEL CEREAL

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,667%
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promueve prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100,000%
------------------	---	------------------	---	--------------	----------

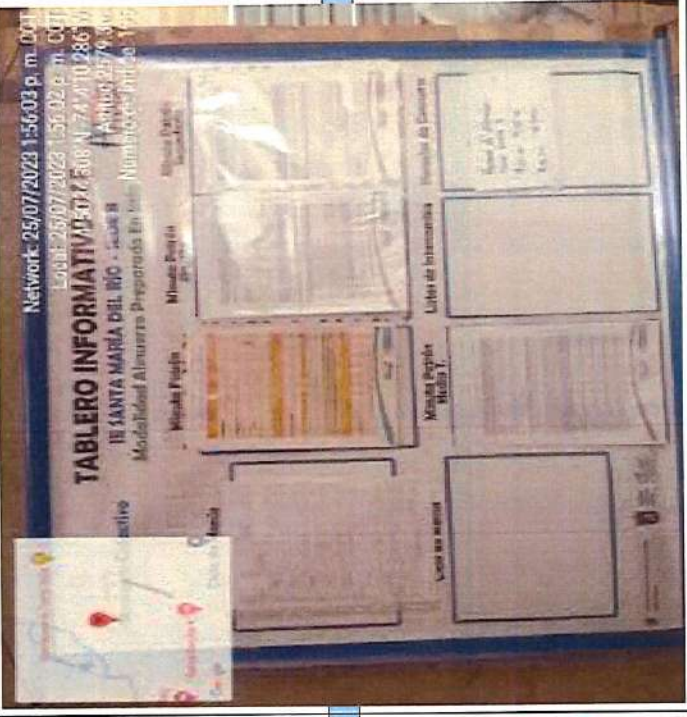
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA EN SITIO FORMATO ENTREGA DE DOTACIÓN PARA MANIPULADORAS	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	NO APLICA PARA MODALIDAD	
18	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		
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE MANUAL DE CARGA NI FUNCIONES	
20	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		
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE 60,000%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1		
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	NO SE EVIDENCIA FORMATO DILIGENCIADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA DE INSUMO DE PRODUCTOS DE ASEO DE ACUERDO A LOS CUPOS ASIGNADOS	
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN DE INSUMOS DE ASEO, EN SITIO.	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1		
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	NO SE EVIDENCIA UN ESPACIO ADECUADO PARA ALMACENAR LOS PRODUCTOS DE ASEO	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA LETREROS DE PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1		
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTROS DE CONTROL DE VERIFICACIÓN DEL AGUA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PROCEDIMIENTOS EN EL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	NO SE EVIDENCIA EL USO DE CANECAS DE ACUERDO AL CÓDIGO DE COLORES (BLANCO, NEGRO Y BLANCA)	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	NO SE EVIDENCIA LA SEPARACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	NO SE EVIDENCIA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDO EN EL CONTROL DE PLAGAS	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE 35,714%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1		
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1		
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1		
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1		
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1		
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1		
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA	

45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, trosis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE DURANTE LA VISITA
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6 PORCENTAJE 100,000%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REGISTRO Y DE CONTROL DE BENEFICIARIOS
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLAS PARA EL DILIGENCIAMIENTO DE CONTROL DE BENEFICIARIOS
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE SUPLENCIAS Y REPITENCIAS
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1 PORCENTAJE 25,000%
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ ESCOLAR
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1 PORCENTAJE 50,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Notar: Se deja el copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENCIÓN		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE: LUIS FERNEL MOLFORD		NOMBRE: LIZ MARINA PERILLA	
CEDULA: TP 20254246530-06		CEDULA: 99787087	
CARGO:		CARGO: MANIPULADORA	
FIRMA:		FIRMA:	



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

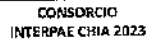
MUNICIPIO		CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA MARIA DEL RIO	FECHA DE LA VISITA	25/07/2023
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	SEDE B	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
						
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			FICHA TÉCNICA			
						
MERCADOS						
						



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO				
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA MARIA DEL RIO	FECHA DE LA VISITA
OPERADOR		UNION TEMPORAL	SEDE EDUCATIVA	SEDE B
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		MANIPULADORA		MENU RI
 <p>Network: 20007/20024 0.28.95 a m. COT Local: 20007/20024 0.28.95 a m. COT Número de índice: 141</p>		 <p>Network: 20007/20024 0.28.95 a m. COT Local: 20007/20024 0.28.95 a m. COT Número de índice: 141</p>		 <p>Network: 20007/20024 0.28.95 a m. COT Local: 20007/20024 0.28.95 a m. COT Número de índice: 141</p>
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ALISTAMIENTO DE INSUMOS		
				
				

   		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: Santa Maria del Rio		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio Chia	
Nombre sede: B		Área Urbana		Área Rural X	
Dirección: Vereda las juntas		Fecha visita: 18/07/2023		Hora de inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación:	
Hora de consumo: 300 pm		Hora de entrega publicada: 300pm			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 124		No. De Beneficiarios atendidos 124			
Visita técnica X	No. de Visita	Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Luz Marina Perilla Manipuladora		Nombre del interventor de campo: Renato Reyes Gomez			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO ☐					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 835 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,000%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Excelente		Calificación Cualitativa: DEFICIENTE	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio	
De 36 a 200 raciones		1		Observaciones:	
De 201 a 600 raciones		2			
De 601 a 1000 raciones		3			
De 1001 a 1500 raciones		4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración industrializada					
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No se evidencia el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos		
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	0	NO se evidencia ventilación necesaria en el área de almacenamiento.		
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	NO se evidencia instalación sanitaria para el personal manipulador.		
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1			
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	No se evidencia formato de reposición o faltantes		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	Se evidencia que el derivado del cereal (galleta dulce) de la ración industrializada no cumple con la rotulación exigida.
---	--	---	---

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	No se evidencia promoción de hábitos alimenticios por parte del operador.
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia formato de soporte de entrega de dotaciones para los ecónomas.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 35 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	No aplica para la modalidad.
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	No se evidencia certificación médica (apto para manipulación de alimentos) ni manual de cargas y funciones.
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección.
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencia tabla establecida de insumos de alimentos por cupos asignados.

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia remisión de insumos de aseo
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	NO	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	no se evidencia letreros alusivos a las BPM

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	no se evidencia registro de las actividades de verificación de agua.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	No se evidencia registro de procedimientos en el manejo de residuos sólidos y líquidos
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencia el uso de cánceros de acuerdo al código de colores (blanco, negro y verde)
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se evidencia la separación de residuos sólidos de acuerdo a su clasificación.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	No se evidencia procedimientos establecidos en el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
------------------	------------------	------------

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	Durante la visita no se observan vehículos de transporte
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de beneficiarios ni formatos.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se evidencia planillas para el diligenciamiento del control de beneficiarios.
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formato de suplencias y repitencias
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:		NOMBRE:	Luz Marina Perillo
CEDULA:	RENZO REYES GÓMEZ	CEDULA:	39707094
CARGO:	TP 98254206724STD	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Luz Marina Perillo Martina

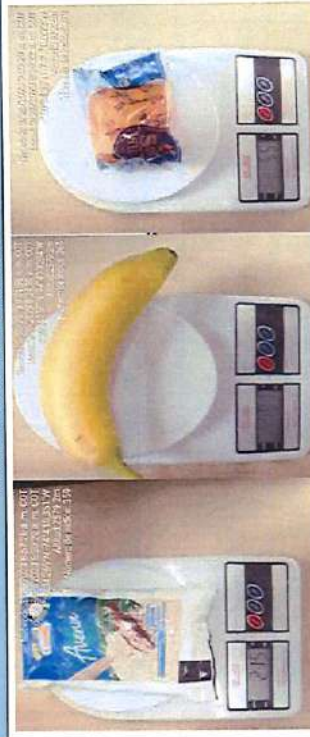
REGISTRO FOTOGRÁFICO				
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA MARÍA	FECHA DE LA VISITA
OPERADOR	UNION TEMPORAL		SEDE EDUCATIVA	B
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		
VERIFICACION DE GRAMAJE		MENÚ RI		

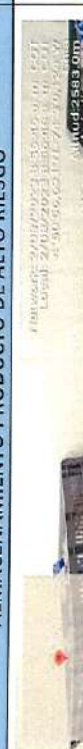


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA MARIA DEL RIO SEDE B	FECHA DE LA VISITA	03/08/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL	SEDE EDUCATIVA	SEDE B	SEDE B	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
 <p>Network time is not synchronized Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 352</p>		 <p>Network time is not synchronized Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 353</p>		 <p>Network time is not synchronized Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 354</p>	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		ALISTAMIENTO	
 <p>Network time is not synchronized Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 355</p>		 <p>Network: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 356</p>		 <p>Network: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 357</p>	
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA	
 <p>Network: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 358</p>		 <p>Network: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 359</p>		 <p>Network: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Local: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Global: 3/08/2023 16:55:56 m. COT Número de índice: 360</p>	

REGISTRO FOTOGRÁFICO				
MUNICIPIO	CHIA	No. DE LA ENTREGA	BODEGA ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		FECHA DE LA VISITA	
			28/07/2023	
			CALLE 1 N. 4-02 BODEGA 8 PARQUE INDUSTRIAL K2	
			AUXILIAR DE BODEGA	
FACHADA DE LA BODEGA			PUNTO DE DESINFECCIÓN	
				
				
<p>Network: 2/08/2023 15:53:55 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:53:55 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>			<p>Network: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>	
CONGELADORES			ALMACENAMIENTO PRODUCTO DE ALTO RIESGO	
				
				
<p>Network: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>			<p>Network: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>	
ALMACENAMIENTO FRUVER			VERIFICACIÓN GRAMAJES FRUVER	
				
				
<p>Network: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>			<p>Network: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>	
ALMACENAMIENTO FRUVER			VERIFICACIÓN ABARROTES	
				
				
<p>Network: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>			<p>Network: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Local: 2/08/2023 15:54:05 a.m. COT Altitud: 2553.910 m Número de índice: 2559</p>	



CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023

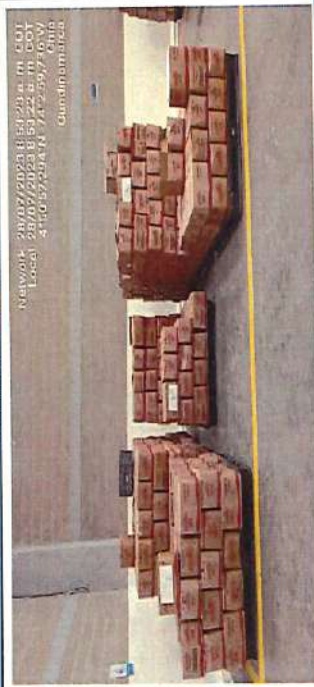


Rina
CONSULTORAS & ASSESORES S.A.S

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	No. DE LA ENTREGA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y DESPACHO	FECHA DE LA VISITA	28/07/2023
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		DIRECCIÓN	CRA 1 - 4 02 PARQUE INDUSTRIAL K2 BODEGA 8	

FACHADA DE LA BODEGA			TIPOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA		
----------------------	--	--	--	--	--

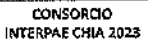
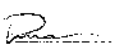


PUNTO DE DESINFECCIÓN		PRODUCTOS VERIFICADOS			
-----------------------	--	-----------------------	--	--	--



AREA DE ALMACENAMIENTO					
------------------------	--	--	--	--	--



    		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: Bojaca		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio Chía	
Nombre sede: Mercedes de Calahorra		Área Urbana		Área Rural	X
Dirección: Vda. Bojaca		Fecha Visita: 02-08-23		Hora de inicio: 6:30 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación:	
Hora de consumo: 9:00 a.m		Hora de entrega publicada: 9:00 a.m			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☐		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados		No. De Beneficiarios atendidos			
Visita técnica		No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA	Visita SPQR
Nombre y cargo de quien atiende la visita:		Nombre del interventor de campo:			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:		SI ☐ NO ☐			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,000%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Muy Bueno		Deficiente	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones	1 CAE	No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones	1				
De 201 a 600 raciones	2				
De 601 a 1000 raciones	3				
De 1001 a 1500 raciones	4				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración industrializada					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No se evidencia el espacio que garantiza la conservación de los alimentos.		
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	0	El espacio de entrega de los alimentos no está diseñado para la entrega por ser muy reducidos.		
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	0	No hay área para productos de insumo de aseo.		
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	50 %
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénicas sanitarias que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	No hay comedor en la institución.		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	La remisión no se evidencia firmada por el rector ni encargada de PAE.		

6	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	Se evidencia que no cumple con el rotulado exigido por la norma.
---	---	---	--

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	50 %

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	No se evidencian prácticas adecuadas de hábitos alimentarios.
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	88 %

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	La Economía no porta nada de dotación para la entrega del RI.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA.	
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	La Economía no utiliza su dotación
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	No se evidencian certificados de prácticas de manufactura, higiene ni manipulación de alimentos.
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	33 %

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección.
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla.

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia la remisión de insumos firmada por el rector o representante del PAE.
26	Se encuentre publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	No se evidencia publicación de productos utilizados de limpieza y desinfección.
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia sitio para almacenamiento de insumos protegido.
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	No se evidencian letreros de BPM en las instalaciones.

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencia registro de verificación de agua.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	No se evidencia registro de manejo de residuos sólidos, ni líquidos.
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencian recipientes con distinción de color, ni bolsas para residuos sólidos.
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica la separación de residuos sólidos, papel, plásticos y empaques.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	No se evidencia registro establecido por el control de plagas.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	21%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos.
----	---	----	---

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	55%

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
----	---	---	--

48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1	
----	---	---	--

49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el formato suplencia respectivo en carpeta.
----	--	---	---

50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
----	---	---	--

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	75%

VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

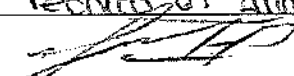
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
----	---	---	--

52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia el soporte de comité de alimentación escolar
----	---	---	--

TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
---	--	--	--

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	José Bianco Rodríguez	NOMBRE:	Rosario Esperanza Gilamil
CEDULA:	79 209 283	CEDULA:	35 333 696
CARGO:	Técnico en Alimentos	CARGO:	Economa
FIRMA:		FIRMA:	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Interpae

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO CHIA, CUNDINAMARCA		INSTITUCIÓN EDUCATIVA UT. BIENESTAR COLECTIVO		FECHA DE LA VISITA 28/07/2023	
OPERADOR				MERCEDES DE CALAHORRA	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
		 <p>2/08/2023 6:49:09 a. m. 1b-1, Calle 81 Chia, Colombia</p>		 <p>Número de índice 215</p>	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		FICHA TÉCNICA	
				 <p>PAE INFORMACIÓN GENERAL DEL PAE CAYO Cundinamarca CHIA Mercedes de Calahorra X 15/06/23 63 115 300 0000 1 UT. BIENESTAR COLECTIVO</p>	
MENÚ R I					
					

<div><div><div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div></div><div></div><div></div></div>				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: Bojaca				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio chia	
Nombre sede: Mercedes de Calahorra				Área Urbana		Área Rural X	
Dirección: Vda. Bojaca				Fecha Visita: 17-07-2023		Hora de inicio: 6:30am.	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación:	
Hora de consumo: 9:00 a.m.				Hora de entrega publicada: 9:00 a.m.			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO X				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados			115		No. De Beneficiarios atendidos 115		
Visita técnica X		No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Rodrigo Espinoza Ulmuri				Nombre del interventor de campo: Jose Hando Blanco R.			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO ☐							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
				De 95 a 100% Excelente		Calificación Cualitativa: DEFICIENTE	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1		1			
De 201 a 600 raciones		2					
De 601 a 1000 raciones		3					
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración Industrializada							
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL MALLAZGO	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1			
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		0		No se evidencia el espacio que garantice la conservación de alimentos	
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		0		El espacio de entrega de los alimentos no esta diseñado para la entrega.	
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1			
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		1			
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		0		No hay área para productos de insumos de aseo.	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		6		PUNTAJE OBTENIDO		3	
				PORCENTAJE		50%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, sepias y en buen estado.		1			
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1			
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1			
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0		No hay comedor en la Institución.	
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		0		la remisión no se evidencia firmada.	

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2482 de 2022 y demás normas vigentes.	0	Se evidencia que no cumple con el rotulado exigido.
---	--	---	---

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	50%
------------------	---	------------------	---	------------	-----

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	No se evidencia prácticas de hábitos de alimentos
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88%
------------------	---	------------------	---	------------	-----

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	La economía no porta su dotación completa.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 coña.	NA	No aplica por modalidad
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	La economía no porta su uniforme completo.
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	No se evidencia certificados
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

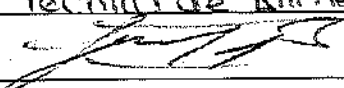
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	33%
------------------	---	------------------	---	------------	-----

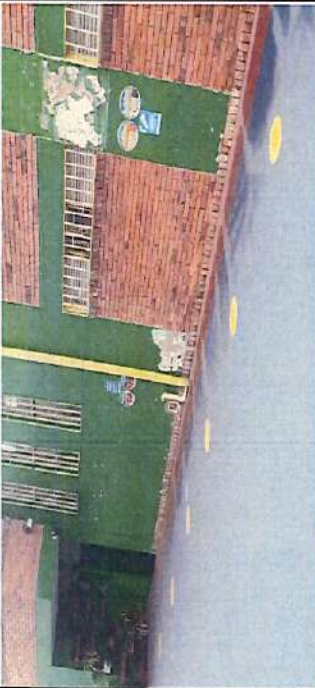
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección.
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencia tabla

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia la remisión firmada.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	No se evidencia publicación
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia sitio para almacenamiento de insumos de aseo.
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	No se evidencian letreros.
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencian registros de verificación de agua.
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	No se evidencian registros de manejo de residuos.
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencian recipientes con distinción de color.
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica la separación de residuos.
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	No se evidencia procedimientos establecidos.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE			21%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No observado el transporte de los alimentos.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No observado el transporte de alimentos
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No observado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No observado el transporte de alimentos

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No observado el transporte de alimentos		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencian registros		
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se evidencia control.		
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se encuentra el formato de suplencia		
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25%
VIII. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencian soporte de comité		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE:	José Homero Blanco Rodríguez		NOMBRE:	Renno Espinosa Villamil	
CEDULA:	79209283		CEDULA:	3333696	
CARGO:	Técnico de Alimentos		CARGO:	Economa	
FIRMA:			FIRMA:		

				CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA, CUNDINAMARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MERCEDES DE CALAHORRA		FECHA DE LA VISITA	17/07/2023			
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		MERCEDES DE CALAHORRA				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA						
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES						
									
			COMEDOR ESCOLAR						
									
			FICHA TÉCNICA						
									



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

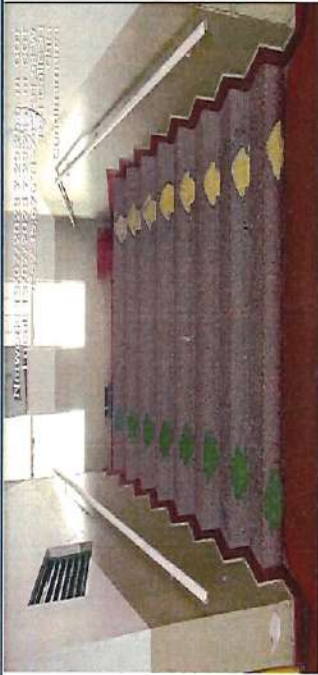
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BOJACA	FECHA DE LA VISITA	13/07/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			MERCEDES DE CALAHORRAL	

EXTINTOR



INFRAESTRUCTURA



TABLERO INFORMATIVO



RACION BEBIDA



ENTREGA DE RACIONES



FICHA TÉCNICA



				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO							
Institución educativa	Laura Vicuña			ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio	Chia			
				Área	Urbana	☒	Rural		Fecha Visita	01	08
Nombre sede	Laura Vicuña			No de visita				Hora inicio		12:30	
Dirección				No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023		Hora de terminación			
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No. De Beneficiarios focalizados		1060		No. De Beneficiarios atendidos		1000	
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	☒	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			Tipo de la modalidad entregada		RPS	
								☒ AM-PM		☐ ALMUERZO	
Visita técnica	☒			Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega		2:30	
Nombre y cargo de quien atiende la visita						Nombre del interventor de campo		Edwin Carero Alarcon			
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados								SI	☒	NO	☐
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.											
PUNTAJE ESPERADO	0		PUNTAJE OBTENIDO	0		PORCENTAJE	0,000%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Insuficiente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM							
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio
De 51 a 100 raciones		2			De 76 a 150 raciones		2				
De 101 a 250 raciones		3			De 151 a 300 raciones		3				
De 251 a 450 raciones		4			De 301 a 500 raciones		4				
De 451 a 700 raciones		5			De 501 a 750 raciones		5				
De 701 a 950 raciones		6			De 751 a 1000 raciones		6				
De 951 a 1450 raciones		7			De 1001 a 1500 raciones		7				
De 1451 raciones en adelante		8									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)											
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO					
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de			1							
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1							
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1							
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1							
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
PUNTAJE ESPERADO	N.A		PUNTAJE OBTENIDO	N.A		PORCENTAJE	N.A				
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		OBSERVACIONES					
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1							
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1							

3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	0	no se ha implementado el formato de kardex
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	se encuentra firmada por la economía
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1			
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1			
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1			
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
20	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			
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			

22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1			
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1			
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1			
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1			
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1			
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	no se evidencia el manual de carga y funciones de las economas		
37	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 continua.	0	no se evidencia fichas tecnicas ni calificaciones des las capacitaciones realizadas		
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1			
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		

41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	no se cuenta con hipoclorito como lo mencionan en el plan de saneamiento
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	ficha técnica de hipoclorito no coincide con el hipoclorito publicado en la tabla de disolución
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	10	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	10	
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

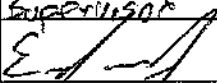
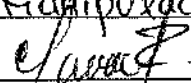
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	no se evidencia formato control de plagas
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	

75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1			
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO			
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	NO			
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20- guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO			
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el corredor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Edalyn Garzon A	NOMBRE	Yudith Andree Garzon S.
CÉDULA	1072660832	CÉDULA	38193677
CARGO	Supervisor	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	



FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Entidad Territorial	Chia Guadalupe	Municipio	Chia	Fecha de la visita	01-08-23	Atmuerzo	
Institución Educativa	Laura Vicuña	Sede educativa	Laura Vicuña	Tipo de Complemento		Jornada Mañana	X
Operador	Buenos días colectivo	No Servicios	475				

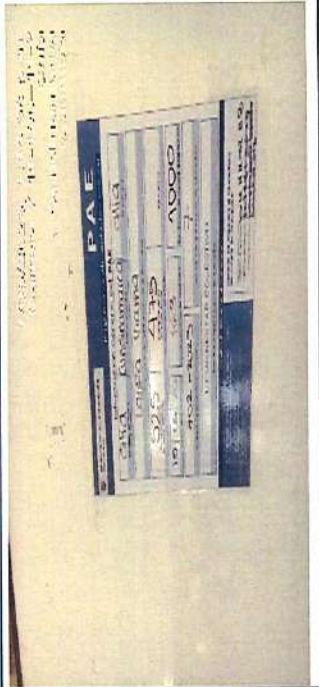
DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR

Carne desmechada, Arroz con Paves, Plátano maduro,

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

[illegible]

[illegible]

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAURA VICUÑA	FECHA DE LA VISITA	01/08/2023	LAURA VICUÑA			
OPERADOR	BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		ALMACENAMIENTO				
CONTRAMUESTRA		INFRAESTRUCTURA							
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR					
									
		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA					
									
									
									



Proyecto

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	LAURA VICUÑA			ETC	BIENESTAR COLECTIVO			Ciudad/Municipio	CHIA		
Nombre sede	LAURA VICUÑA			Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	21	07	23
Dirección				No de visita	3			Hora inicio	12:30 p. m.		
Operador	UT BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato				Hora de	3:30 p. m.		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	INDUSTRIALIZADA		
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA				Horario de entrega	2:30 p. m.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	ANDREA GARZON			Nombre del interventor de campo	EDWIN CAMERO ALARCON						
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados								SI	X	NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por											
PUNTAJE	48		PUNTAJE	45		PORCENTAJE	93,750%		CALIFICACIÓN	BUENO	
RANGOS DE		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno							
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO						
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO					TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM						
De 1 a 50 raciones	1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1		Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones	2				De 76 a 150 raciones	2					
De 101 a 250 raciones	3				De 151 a 300 raciones	3					
De 251 a 450 raciones	4				De 301 a 500 raciones	4					
De 451 a 700 raciones	5				De 501 a 750 raciones	5					
De 701 a 950 raciones	6				De 751 a 1000 raciones	6					
De 951 a 1450 raciones	7				De 1001 a 1500 raciones	7					
De 1451 raciones en adelante	8										
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE); 0 (NO CUMPLE); NA (NO APLICA); NO (NO OBSERVADO)											
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO						
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1							
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1							
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1							
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1							
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5		PORCENTAJE	100,000%				
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES						
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1							
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1							
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1							
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0	NO SE LLEVA FORMATO DE KARDEX						
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1							
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.			1							
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			1							
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros			1							
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).			0							
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005			1							
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			1							

12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE	84,615%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Exista cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida: (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/- 2°C)	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	100,000%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	

35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	SE EVIDENCIA QUE FALTAN FICHAS TECNICAS DE LAS MATERIA PRIMAS
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NO	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE CUENTA CON EL FORMATO DILIGENCIADO DE CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE CERTIFICADO DE FUMIGACION
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1,5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS		PORCENTAJE	100,000%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	NO	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		PORCENTAJE	100,000%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elástica 2x5	0	SE REQUIERE DOTAR EL BOTIQUIN CON LOS IMPLEMENTOS MENCIONADOS
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
XI. GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE	50,000%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		PORCENTAJE	100,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	EDWIN CAMERO ALARCON	NOMBRE	ANDREA GARZON
CEDULA	1072660852	CEDULA	32289319
CARGO	SUPERVISOR	CARGO	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

[illegible][illegible][illegible][illegible]

		NO CUMPLE		NO CUMPLE	
		Especifique en cuales preparaciones: CARNE DE RES ASADA ARVEJAS CON ARROZ Y MONEDAS DE PLATANO Y ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA			
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	X	NA	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	NA	NA	X

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES				
PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE
				100%
			Nombre del Interventor	EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON
			Firma del Interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de granaje. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos.

<div><div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div></div>				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: LAURA VICUNA				ETC: ALCALDIA DE CHIA		Municipio CHIA	
Nombre sede: LAURA VICUNA				Area Urbana X		Area Rural	
Dirección:				Fecha Visita: 17/07/2023		Hora de inicio: 12:30	
Operador: Consorcio Interpae Chia 2023				No Contrato		Hora de terminación: 2:20	
Hora de consumo: 2:30				Hora de entrega publicada:			
Reporta casos de atención prioritaria SI NO				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios				No. De Beneficiarios		Seguimiento X	
Visita técnica No. de Visita 1				Seguimiento X		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: ANDREA GONZALES				Nombre del interventor de campo:			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		32		PUNTAJE OBTENIDO		29	
				PORCENTAJE %		90,625%	
				Calificación Cualitativa		BUENO	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 64% Aceptable		De 65 a 54% Buena	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en		Observaciones: DASDFASDF	
De 36 a 200		1					
De 201 a 600		2					
De 601 a 1000		3					
De 1001 a 1500		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
R: Ración Industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas		1			
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		1			
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1			
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1			
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		1			
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		6		PUNTAJE OBTENIDO		6	
				PORCENTAJE %		100,000%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1			
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1			
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1			
4		Se encuentra en el corredor el formato de reposición o entrega de faltantes.		1			
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1			
6		Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2008, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.		1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO		6		PUNTAJE OBTENIDO		6	
				PORCENTAJE %		100,000%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
7		En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC		1			
8		Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado)		1			
9		Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)		N/A			
10		El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.		1			
11		En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		1			
12		La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo		1			
13		Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias		N/A			
14		El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.		1			
15		El complemento alimentario RI 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		N/A			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO		6		PUNTAJE OBTENIDO		6	
				PORCENTAJE %		100,000%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
16		El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.		1			
17		El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.		1			

18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	N/A	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
FORCENTAJE			100,000%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la renisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	no se evidencia certificados del buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura.
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	0	NO SE EVIDENCIAN CERTIFICADOS DE AGUA POTABLE
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	11
FORCENTAJE			78,571%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	N/A	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	N/A	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	N/A	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	N/A	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	N/A	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	N/A	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N/A	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N/A	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1,5 Toneladas.	N/A	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N/A	
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	N/A	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	N/A	PUNTAJE OBTENIDO	N/A
FORCENTAJE			N/A
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	N/A	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	N/A	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o replancias y el formato respectivo en la carpeta.	N/A	
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	N/A	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	N/A		PUNTAJE OBTENIDO	N/A	PORCENTAJE	N/A
VIII. GESTION SOCIAL						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.			1		
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.			N/A		
TOTAL GESTION SOCIAL						
PUNTAJE ESPERADO	1		PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA						
Nota: Se deja fíel copia del formato de visita en el comedor escolar.						
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA				DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE: EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON				NOMBRE: ANDREA GONZALES		
CEDULA: 1072560652				CEDULA: 35197677		
CARGO: SUPERVISOR				CARGO: ECONOMIA		
FIRMA: 				FIRMA: Andrea Gorzo		

Semana del ciclo N°	ETC	DEPARTAMENTO DE QUINDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	17/07/2023	Hora Inicio	12:00 p.m.
Institución Educativa	LAURA VICUNA			Sede Educativa	LAURA VICUNA	Hora de terminación 3:30 : PM		
Dirección	CENTRO			Operator	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			
Balanza	Marca	Número de menú programado	5	Se presentaron intercambios		SI	NO	X
	Fecha de última calibración	Número de menú entregado	5	Presentaron soporte de autorización		SI	NO	N.A.
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado								
		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	NO				
		1	2	3	4	5	6	7
		8	9	10				
		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado						
		1	2	3	4	5	6	7
		8	9	10				

[illegible]

Se realizaron cambios en el menú?		SI	NO	X	NA	Especifique en cuales preparaciones:	
Los cambios están aprobados por la ETC?		SI	NO		NA	X	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL		3		PORCENTAJE	60%
						Nombre del Interventor	EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON
						Firma del Interventor	

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gremaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FECHA DE LA VISITA	17/07/2023
OPERADOR		BIENESTAR COLECTIVO	LAURA VICUÑA	
DESECHOS SOLIDOS		ALMACENAMIENTO		
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		B.P.H		
		FICHA TÉCNICA		

Haverhill		Consorcio		Departamento Cundinamarca		Ciudad Municipio		Sede Educativa		Fecha Visita		Hora inicio		Hora de terminación	
Semana del ciclo N°		ETC								02-08-23		1:30		3:30	
Institución Educativa		La Balsa		La Balsa		La Balsa		La Balsa		02-08-23		1:30		3:30	
Dirección		RANGER		20-jun-23		SI		NO		Se presentaron intercambios		NO		X	
Balance		Fecha de última calibración								Presentaron soporte de autorización		NO		X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		2		3		4		5		6		7	
		8		9		10		11		12		13		14	
		15		16		17		18		19		20		21	
		22		23		24		25		26		27		28	
		29		30		31		32		33		34		35	
		36		37		38		39		40		41		42	
		43		44		45		46		47		48		49	
		50		51		52		53		54		55		56	
		57		58		59		60		61		62		63	
		64		65		66		67		68		69		70	
		71		72		73		74		75		76		77	
		78		79		80		81		82		83		84	
		85		86		87		88		89		90		91	
		92		93		94		95		96		97		98	
		99		100		101		102		103		104		105	
		106		107		108		109		110		111		112	
		113		114		115		116		117		118		119	
		120		121		122		123		124		125		126	
		127		128		129		130		131		132		133	
		134		135		136		137		138		139		140	
		141		142		143		144		145		146		147	
		148		149		150		151		152		153		154	
		155		156		157		158		159		160		161	
		162		163		164		165		166		167		168	
		169		170		171		172		173		174		175	
		176		177		178		179		180		181		182	
		183		184		185		186		187		188		189	
		190		191		192		193		194		195		196	
		197		198		199		200		201		202		203	
		204		205		206		207		208		209		210	
		211		212		213		214		215		216		217	
		218		219		220		221		222		223		224	
		225		226		227		228		229		230		231	
		232		233		234		235		236		237		238	
		239		240		241		242		243		244		245	
		246		247		248		249		250		251		252	
		253		254		255		256		257		258		259	

Semana del ciclo N°		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio		CHIA		Fecha Visita		28/07/2023		Hora inicio		7:30am																							
Institución Educativa		DIVERSIFICADO NACIONAL										Sede Educativa		LA Balsa		Hora de terminación		10:30am																					
Dirección		VEREDA LA Balsa										UT BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato		737-2023																							
Balanza		Marca		Número de menú programado										Se presentaron intercambios		SI		NO																					
		Fecha de última calibración		Número de menú entregado										Presentaron soporte de autorización		SI		NO		N.A.																			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		El Menú entregado corresponde al ciclo		SI		x		NO		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado										1		3		5		7		9											
				7		8		10												2		4		6		8		10											
RACION INDUSTRIALIZADA																																							
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																																							
PRIMARIA 1° - 2° - 3°																																							
CICLO		Nombre del producto o Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Paso / Volumen		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Cortejo (Cumple - No Cumple)	
Leche y productos lácteos		leche entera																				206		210		212		209		200		C							
Cereal Acompañante		galleta avena																				55		52		52		50		C									
Postre																																							
Fruta		banano																				110		120		143		124		120		C							
PRIMARIA 4° Y 5°																																							
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																																							
CICLO		Nombre del producto o Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Paso / Volumen		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Cortejo (Cumple - No Cumple)	
Leche y productos lácteos		leche entera																				206		210		212		209		200		C							
Cereal Acompañante		galleta avena																				55		52		52		50		C									
Postre																																							
Fruta		banano																				110		120		143		124		120		C							
PRIMARIA 6° - 7° - 8° - 9°																																							
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																																							
CICLO		Nombre del producto o Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Paso / Volumen		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Cortejo (Cumple - No Cumple)	
Leche y productos lácteos		leche entera																				206		210		212		209		200		C							
Cereal Acompañante		galleta avena																				55		52		52		50		C									
Postre																																							
Fruta		banano																				110		120		143		124		120		C							
SEGUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°																																							
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																																							
CICLO		Nombre del producto o Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Paso / Volumen		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Paso promedio		Paso / Volumen		Paso / Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Paso esperado		Cortejo (Cumple - No Cumple)	
Leche y productos lácteos		leche entera																				206		210		212		209		200		C							
Cereal Acompañante		galleta avena																				55		52		52		50		C									

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRADUADOS					Nombre del Interventor
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE	Firma del Interventor
				83%	<div style="text-align: right;">  </div>

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de granaje. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la edificación de los equipos.



HAVERHILL

la vida



BISCOLE

la vida

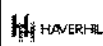
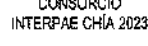
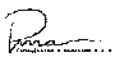
CONSORCIO

INTERPAE CHIA 2023

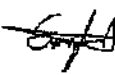


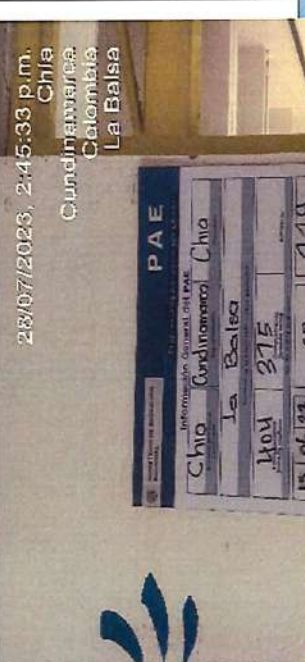


REGISTRO FOTOGRÁFICO					
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA BALSA		FECHA DE LA VISITA
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		02/08/23
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA		
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			VERIFICACION DE RACIONES		
					
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		
					
					

    		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: LA BALSA		ETC: ALCALDIA DE CHIA Municipio CHIA	
Nombre sede: LA BALSA		Área Urbana	
Dirección:		Fecha Visita: 28/04/2023 Hora de Inicio: 1:30	
Operador: Consorcio Interpae Chía 2023		No Contrato	
Hora de consumo: 2:30		Hora de entrega publicada: 3:00 PM	
Reporta casos de atención prioritaria SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No. De Beneficiarios 315		No. De Beneficiarios 315	
Visita técnica No. de Visita 1		Seguimiento X Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: KAREN ROJAS		Nombre del interventor de campo: EDWIN CAMERO ALARCON	
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.			
PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	31
		Porcentaje	81,579%
		Calificación	ACEPTABLE
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable	
		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Excelente	
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 35 raciones	1 CAE	No. de Manipuladoras en	Observaciones: DASDFASDF
De 36 a 200	1		
De 201 a 500	2		
De 501 a 1000	3		
De 1001 a 1500	4		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
RI: Ración industrializada			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, estén contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1	
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		Porcentaje	100,000%
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION O ENTREGA DE FALTANTES
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
		Porcentaje	83,333%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ORGANOLEPTICAS
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		Porcentaje	88,889%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	

17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100,000%		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupes asignados.	0	SE EVIDENCIA QUE NO ESTA EL HIPOCLORITO INCLUIDO EN EL PLAN DE SANEAMIENTO
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	0	NO HAY CERTIFICADO DE AGUA POTABLE
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	NO SE EVIDENCIA CANECAS POR COLORES DURANTE LA ENTREGA
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	NO FORMATO DISEÑADO DE CONTROL DE PLAGAS
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	10
PORCENTAJE	71,429%		
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	NO	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	NO	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	NO	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	NO	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	NO	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	NO	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluya la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1,5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio, (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
PORCENTAJE	N.A		
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	NO	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPENCIAS Y/O SUPLENCIA

50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.		1		
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	2		PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE 50,000%
VIII. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.		1		
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		NO		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1		PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE 100,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja hel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE: EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON			NOMBRE: KAREN ROJAS		
CEDULA:1072660852			CEDULA:		
CARGO: SUPERVISOR			CARGO: ECONOMA		
FIRMA: 			FIRMA: Karen Rojas		

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA Balsa		FECHA DE LA VISITA	28/07/23			
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		LA Balsa				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO				
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES		FICHA TÉCNICA				
									
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE						
									
									

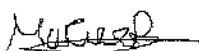
FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	LA BALSA		ETC	ALCALDIA DE CHIA		Ciudad/ Municipio	CHIA			
Nombre sede	LA BALSA		Area	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	25	07	23
Dirección	VEREDA LA BALSA		No de visita	1		Hora Inicio	8:30 a. m.			
Operador	UT BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato			Hora de	10:30 a. m.			
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Tipo de la modalidad entregada		INDUSTRIALIZADA		
Visita técnica			Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	9:00 p. m.			
Nombre y cargo de quien atiende la visita	MARIA VILLAMIZAR		Nombre del interventor de campo	EDWIN CAMERO ALARCON						
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados							SI	X	NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por										
PUNTAJE	48		PUNTAJE	43		PORCENTAJE	89,593%		CALIFICACION	BUENO
RANGOS DE PUNTAJE: De 70 a 84% Aceptable De 85 a 94% Bueno De 95 a 100% Excelente										
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO										
De 1 a 50 raciones	1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1		Número de manipuladoras en el sitio	4	
De 51 a 100 raciones	2				De 76 a 150 raciones	2				
De 101 a 250 raciones	3				De 151 a 300 raciones	3				
De 251 a 450 raciones	4				De 301 a 500 raciones	4				
De 451 a 700 raciones	5				De 501 a 750 raciones	5				
De 701 a 950 raciones	6				De 751 a 1000 raciones	6				
De 951 a 1450 raciones	7				De 1001 a 1500 raciones	7				
De 1451 raciones en adelante	8									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO					
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		1							
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1							
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1							
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1							
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		1							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5		PORCENTAJE	100,000%			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES					
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1							
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1							
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1							
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		0		SE EVIDENCIA QUE NO SE HA IMPLEMENTADO EL FORMATO DE CONTROL DE KARDEX EN COCINAS					
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1							
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.		1							
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		1							
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros		1							
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).		0		NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION DE ENTREGA DE FALTANTES DE MATERIA PRIMA					
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		1							
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1							

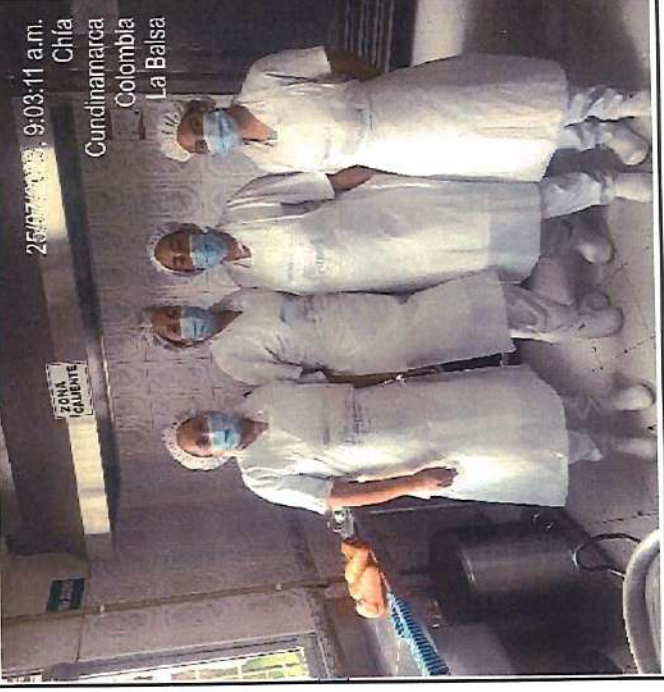
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO
			11
			PORCENTAJE
			84,615%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO		8	PUNTAJE OBTENIDO
			8
			PORCENTAJE
			100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	NO SE EVIDENCIA INFORMACION O CARTELES DONDE SE INSENTIVE LOS BUENOS HABITOS ALIMENTARIOS DE LOS ESTUDIANTES
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	0	NO SE CUENTA CON UNA ESTANDARIZACION DE GRAMAJES EN PORCIONES SERVIDAS POR PARTE DE LAS ECONOMAS
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		9	PUNTAJE OBTENIDO
			7
			PORCENTAJE
			77,778%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1	1	

35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	DURANTE LA VERIFICACION DE DOCUMENTOS SE EVIDENCIA QUE NO CUENTAN CON EL MANUAL DE CARGAS Y FUNCIONES EN COCINAS
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	87,500%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la table establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	SE EVIDENCIA QUE FALTAN FICHAS TÉCNICAS DE LAS MATERIA PRIMAS COMO (ARROZ , LECHE)
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	0	SE PUDO EVIDENCIAR QUE LA TABLA DE DOSIFICACION NO COINCIDE CON LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINAS Y COMEDOR
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NO	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes sanitarios, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE CUENTA CON EL FORMATO DILIGENCIADO DE CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
PORCENTAJE		0,000%	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una balanza para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE		100,000%	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Exista plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplicias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	NO	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrappo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	EDWIN CAMERO ALARCON	NOMBRE	MARIA OLGA VILLAMIZAR
CEDULA	1072660852	CEDULA	37549860
CARGO	SUPERVISOR	CARGO	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA BALSA	FECHA DE LA VISITA	25/07/2023
OPERADOR			BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	LA BALSA	
DESECHOS SOLIDOS			INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
						
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			PREPARACIONES DE RACIONES		B.P.H	
			 			
			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA	
						

<div><div></div><div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div><div></div></div>				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: LA BALSA				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio CHIA	
Nombre sede: LA BALSA				Área Urbana		Área Rural ☒	
Dirección: VEREDA LA BALSA				Fecha Visita: 14 DE JULIO 2023		Hora de inicio: 1:00	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCGNTR: 737-2023		Hora de terminación: 3:30	
Hora de consumo: 2:30				Hora de entrega publicada: 3:00			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☒				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados		400		No. De Beneficiarios atendidos		400	
Visita técnica		☒		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: KAREN ROJAS				Nombre del interventor de campo: EDWIN CAMERO ALARCON			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☒ NO ☐							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		43		PUNTAJE OBTENIDO		35	
				PORCENTAJE %		81,395%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
				Calificación Cualitativa:		ACEPTABLE	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1					
De 201 a 600 raciones		2					
De 601 a 1000 raciones		3		2			
De 1001 a 1600 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE O NO CUMPLE (SI NO CUMPLE, ¿CÓMO APLICAR O NO OBSERVADO)							
R. Ración industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1			
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.		1			
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1			
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1			
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		1			
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		6		PUNTAJE OBTENIDO		6	
				PORCENTAJE		100,000%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, cenastillas, limpios y en buen estado.		1			
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1			
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1			
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0		NO SE EVIDENCIA EL FORMATO DE REPOSICION Y ENTREGA DE FALTANTES.	
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1			
6		Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2482 de 2022 y demás normas vigentes.		0		SE EVIDENCIA QUE EL PRODUCTO DE PANADERIA NO CUMPLE CON EL ROTULADO ESTABLECIDO POR LA NORMA	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,667%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1			
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	no se evidencia formato de registro de promoción de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1			
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1			
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1			
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88,889%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA DE DOTACIONES		
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N/A			
18	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			
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	SE EVIDENCIA QUE LOS DOCUMENTOS NO ESTÁN COMPLETOS DE EL PERSONAL MANIPULADOR		
20	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			
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	60,000%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REGISTRO DE REPRESENTANTE DEL CAE		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1			
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTROS DE VERIFICACION DE ACTIVIDAD DEL ASUA.		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
32	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			
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	85,714%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1			

42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, tóxis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,000%

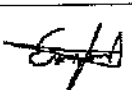
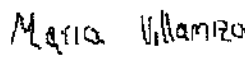
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	NO	
49	Se encuentre el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE SUPLENCIAS Y/O REPITENCIAS
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%

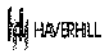
VIII. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	NO	

TOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100,000%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					

Nota: Se deja hel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
FIRMA: EDWIN CAMERO ALARCON			NOMBRE: MARIA VILLAMIZAR		
CEDULA: 1072660852			CEDULA: 37549086		
CARGO: SUPERVISOR			CARGO: ECONOMA		
FIRMA: 			FIRMA: 		

REGISTRO FOTOGRÁFICO					
MUNICIPIO OPERADOR		CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BIENESTAR COLECTIVO	LA Balsa	14/07/2023
FACHADA			LA Balsa		
FACHADA			ALMACENAMIENTO		
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			FICHA TÉCNICA		
					
					



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	LA BALSA		ETC	ALCALDIA DE CHIA		Ciudad/ Municipio	CHIA								
Nombre sede	LA BALSA		Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	12	07	23					
Dirección	VEREDA LA BALSA		No de visita	1		Hora inicio	7:30 p. m.								
Operador	UT BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios	1200		Hora de	10:30 p. m.								
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada	INDUSTRIALIZADA								
Visita técnica	Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS	Visita	SPQR	Horario de entrega	9:00 p. m.								
Nombre y cargo de quien atiende la visita	MARIA VILLAMIZAR		Nombre del interventor de campo	EDWIN CAMERO ALARCON											
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI	X	NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por															
PUNTAJE	48		PUNTAJE	43		PORCENTAJE	89,583%		CALIFICACIÓN	BUENO					
RANGOS DE										De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO										
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO										TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM					
De 1 a 50 raciones	1		Según pliego de condiciones contractual		Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1		Número de manipuladoras en el sitio						
De 51 a 100 raciones	2				De 76 a 150 raciones	2									
De 101 a 250 raciones	3				De 151 a 300 raciones	3									
De 251 a 450 raciones	4				De 301 a 500 raciones	4									
De 451 a 700 raciones	5				De 501 a 750 raciones	5									
De 701 a 950 raciones	6				De 751 a 1000 raciones	6									
De 951 a 1450 raciones	7				De 1001 a 1500 raciones	7									
De 1451 raciones en adelante	8														
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)															
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO										
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		1												
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1												
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1												
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1												
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		1												
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5		PORCENTAJE	100,000%								
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO															
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES										
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1												
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1												
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1												
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		0		SE EVIDENCIA QUE NO SE HA IMPLEMENTADO EL FORMATO DE CONTROL DE KARDEX EN COCINAS										
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1												
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.		1												
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		1												
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros		1												
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).		0		NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION DE ENTREGA DE FALTANTES DE MATERIA PRIMA										
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		1												
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1												

12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C). Para la racion Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE	84,615%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	NO SE EVIDENCIA INFORMACION O CARTELES DONDE SE INSENTIVE LOS BUENOS HABITOS ALIMENTARIOS DE LOS ESTUDIANTES
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	0	NO SE CUENTA CON UNA ESTANDARIZACION DE GRMAJES EN PORCIONES SERVIDAS POR PARTE DE LAS ECONOMAS
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	77,778%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1	1	

35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	DURANTE LA VERIFICACION DE DOCUMENTOS SE EVIDENCIA QUE NO CUENTAN CON EL MANUAL DE CARGAS Y FUNCIONES EN COCINAS
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	87,500%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	SE EVIDENCIA QUE FALTAN FICHAS TECNICAS DE LAS MATERIA PRIMAS COMO (ARROZ , LECHE)
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	0	SE PUDO EVIDENCIAR QUE LA TABLA DE DOSIFICACION NO COINCIDE CON LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINAS Y COMEDOR
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

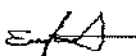
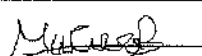
ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NO	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

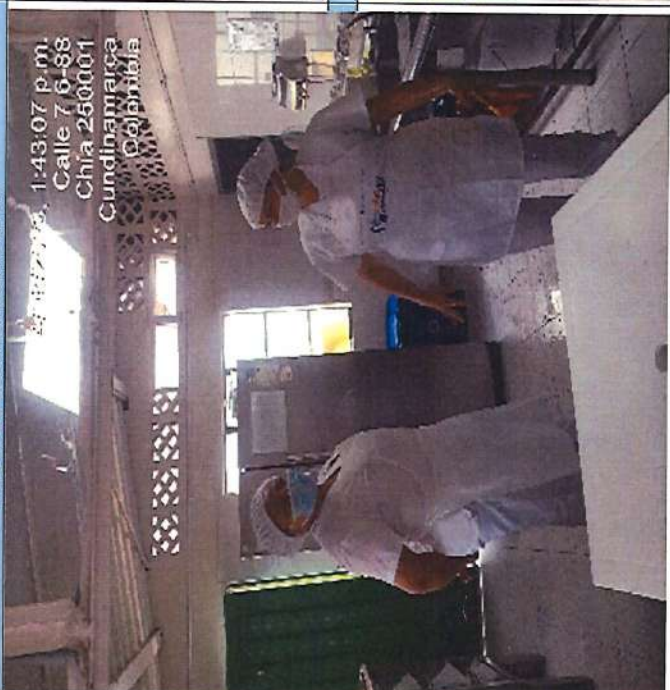
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
------	-------------------	---------	---------------

58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE CUENTA CON EL FORMATO DILIGENCIADO DE CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso, (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una balanza para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	NO	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	EDWIN CAMERO ALARCON	NOMBRE	MARIA OLGA VILLAMIZAR
CEDULA	1072660852	CEDULA	37549860
CARGO	SUPERVISOR	CARGO	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA BALSA	FECHA DE LA VISTA	12/07/2023
OPERADOR		BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	LA BALSA	
DESECHOS SOLIDOS		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		PREPARACIONES DE RACIONES		GRAMAJES	
					
PRODUCTOS DE ASEO		VERIFICACIÓN DE MERCADO		FICHA TÉCNICA MINUTA PATRON	
					

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>						
REGISTRO FOTOGRÁFICO										
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NACIONAL DIVERSIFICADO		FECHA DE LA VISITA	04/08/23				
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		LUNA NUEVA					
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA			ALMACENAMIENTO				
										
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES			COMEDOR ESCOLAR				
										
			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			FICHA TÉCNICA				
										

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE					
Institución educativa				ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio	
Nombre sede				Área		Urbana		Rural	
Dirección				No Contrato		723-2023		Hora de terminación	
Operador				No. De Beneficiarios focalizados				No. De Beneficiarios atendidos	
Reporta casos de atención prioritaria				Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre del interventor de campo				Horario de entrega	
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados				SI		NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.									
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0		PORCENTAJE	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM					
De 1 a 50 raciones				De 1 a 75 raciones				1	
De 51 a 100 raciones				De 76 a 150 raciones				2	
De 101 a 250 raciones				De 151 a 300 raciones				3	
De 251 a 450 raciones				De 301 a 500 raciones				4	
De 451 a 700 raciones				De 501 a 750 raciones				5	
De 701 a 950 raciones				De 751 a 1000 raciones				6	
De 951 a 1450 raciones				De 1001 a 1500 raciones				7	
De 1451 raciones en adelante								8	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)									
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO			
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de		1					
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1					
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1					
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1					
E		Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		1					
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
PUNTAJE ESPERADO		N.A		PUNTAJE OBTENIDO		N.A		PORCENTAJE	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSÚMOS Y PRODUCTO TERMINADO									
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES			
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1					
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1					

3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	0	no se ha implementado el formato de kardex
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1			
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1			
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1			
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
20	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			
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			

22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutos aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
37	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 continua.	0	Faltan registros de evaluaciones en las capacitaciones
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (pañós absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	No	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No	
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

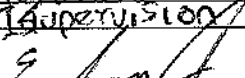
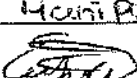
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1,5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	

75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	0	no se evidencia hoja de vida de cada equipo de cocina
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Edwin Camero	NOMBRE	Yohana Cadena
CÉDULA	1072660452	CÉDULA	55471032
CARGO	Supervisión	CARGO	Maniuladora
FIRMA		FIRMA	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Handwritten signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NACIONAL DIVERSIFICADO	FECHA DE LA VISITA	28/07/2023
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA		LUNA NUEVA
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		COMEDOR ESCOLAR		FICHA TÉCNICA	
		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Pro
Municipalidad de Chía

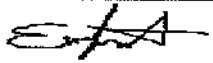
FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	DIVERSIFICADO			ETC	ALCALDIA DE CHIA		Ciudad/ Municipio	CHIA			
Nombre sede	LUNA NUEVA			Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	14	07	23
Dirección				No de visita	1		Hora inicio	10:30 a. m.			
Operador	UT BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato			Hora de	2:30 p. m.			
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			Tipo de la modalidad entregada	INDUSTRIALIZADA		
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	7:45 a. m.			
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre del interventor de campo	EDWIN CAMERO ALARCON						
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados											
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por											
PUNTAJE	48		PUNTAJE	45		PORCENTAJE	93,750%		CALIFICACION	BUENO	
RANGOS DE: De 70 a 84% Aceptable De 85 a 94% Bueno De 95 a 100% Muy Bueno											
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA			CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO											
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM											
De 1 a 50 raciones	1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1		Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones	2				De 76 a 150 raciones	2					
De 101 a 250 raciones	3				De 151 a 300 raciones	3					
De 251 a 450 raciones	4				De 301 a 500 raciones	4					
De 451 a 700 raciones	5				De 501 a 750 raciones	5					
De 701 a 950 raciones	6				De 751 a 1000 raciones	6					
De 951 a 1450 raciones	7				De 1001 a 1500 raciones	7					
De 1451 raciones en adelante	8										
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)											
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO						
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1							
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			0	EL AREA DE ACCESO A LA COCINA CUENTA CON SIFONES SIN PROTECCION Y ESTO PUEDE GENERAR FOCOS DE CONTAMINACION						
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes y no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1							
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			0	NO SE CUENTAN CON DICHS SERVICIOS POR INFRAESTRUCTURA DE LAS INSTITUCION						
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			0							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS											
PUNTAJE ESPERADO	5			PUNTAJE OBTENIDO	2		PORCENTAJE	40,000%			
II: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES						
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			0	NO SE EVIDENCIA ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME MARCADA						
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1							
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1							
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir. Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0	NO SE LLEVA FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO DE KARDEX						
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1							
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.			1							
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			1							
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros			1							
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).			0	SE EVIDENCIA QUE NO SE LLEVA FORMATO DE REPOSICIONES DE MATERIA PRIMA						
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005			1							
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			1							
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio			1							

13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10
		PORCENTAJE	76.923%
III. CONDICIONES DE PREPARACION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACION			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C +/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	100,000%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1	1	
35	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	

36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
PORCENTAJE		100,000%	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	0	SE PUDO EVIDENCIAR QUE LOS FORMATOS SE ENCUENTRAN ATRAZADOS
44	Los insumos e implementos de aseo (pañes absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	EN VERIFICACION DE LA CARPETA EN SITIO SE EVIDENCIO QUE NO CUENTAN CON TODAS LAS FICHAS TECNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	NO SE EVIDENCIA FORMATO DILIGENCIADO DE DESINFECCIO Y LIMPIEZA EN COCINA
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NO	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	0	EL AREA DE RECOLECCION DE RESIDUOS SE ENCUENTRA DENTRO DEL AREA DE PREPARACION POR FALTA DE ESPACIO
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes sanitarios, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	NO SE CUENTA CON UNA ZONA DEBIDAMENTE MARCADA PARA DICHOS RESIDUOS
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	0	NO SE CUENTA CON AREA ALEJADA PARA LOS RESIDUOS SOLIDOS
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	NO	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE DILIGENCIAN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICACION DE FUMIGACION EN SITIO
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/A	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	NO	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	NO	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
		PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	EDWIN CAMERO ALARCON	NOMBRE	JOHANA CADENA
CEDULA	1072660852	CEDULA	53811032
CARGO	SUPERVISOR	CARGO	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NACIONAL DIVERSIFICADO	FECHA DE LA VISITA	14/07/2023
OPERADOR		BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA		LUNA NUEVA
CONTRAMUESTRA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA			

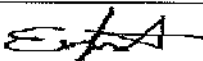
FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	CONALDI			ETC	ALCALDIA DE CHIA			Ciudad/Municipio	CHIA		
Nombre sede	LUNA NUEVA			Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	12	07	23
Dirección				No de visita	1			Hora inicio	9:30 a. m.		
Operador	UT BIENESTAR COLECTIVO			No. De Beneficiarios	164			No. De			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	INDUSTRIALIZADA		
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR		Horario de entrega	7:45 a. m.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre del interventor de campo	EDWIN CAMERO ALARCON						
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados											
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por											
PUNTAJE		48		PUNTAJE		45		PORCENTAJE		93,750%	
RANGOS DE		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno		CALIFICACIÓN		BUENO	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA				PORCENTAJE OBTENIDO			
CONCEPTO EMITIDO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones				1				Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones				2				De 1 a 75 raciones			
De 101 a 250 raciones				3				De 76 a 150 raciones			
De 251 a 450 raciones				4				De 151 a 300 raciones			
De 451 a 700 raciones				5				De 301 a 500 raciones			
De 701 a 950 raciones				6				De 501 a 750 raciones			
De 951 a 1450 raciones				7				De 751 a 1000 raciones			
De 1451 raciones en adelante				8				De 1001 a 1500 raciones			
Según pliego de condiciones contractual											
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)											
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO					
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1							
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			0		EL AREA DE ACCESO A LA COCINA CUENTA CON SIFONES SIN PROTECCION Y ESTO PUEDE GENERAR FOCOS DE CONTAMINACION					
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1							
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			0		NO SE CUENTAN CON DICHS SERVICIOS POR INFRAESTRUCTURA DE LAS INSTITUCION					
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			0							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
PUNTAJE ESPERADO		5		PUNTAJE OBTENIDO		2		PORCENTAJE		40,000%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		OBSERVACIONES					
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			0		NO SE EVIDENCIA ZONA DE PRODUCTO NO CONFORME MARCADA					
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1							
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1							
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0		NO SE LLEVA FORMATO DE OILIGENCIAMIENTO DE KARDEX					
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1							
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.			1							
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			1							
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros			1							
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).			0		SE EVIDENCIA QUE NO SE LLEVA FORMATO DE REPOSICIONES DE MATERIA PRIMA					
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005			1							
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			1							
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio			1							

13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10
		PORCENTAJE	76,923%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	100,000%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1	1	
35	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	

36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta eracciones de la piel o	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	0	SE PUDO EVIDENCIAR QUE LOS FORMATOS SE ENCUENTRAN ATRAZADOS
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	EN VERIFICACION DE LA CARPETA EN SITIO SE EVIDENCIO QUE NO CUENTAN CON TODAS LAS FICHAS TECNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO EN COCINA
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NO	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	0	EL AREA DE RECOLECCION DE RESIDUOS SE ENCUENTRA DENTRO DEL AREA DE PREPARACION POR FALTA DE ESPACIO
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes sellados, rotulados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	NO SE CUENTA CON UNA ZONA DEMANDAMENTE MARCADA PARA DICHOS RESIDUOS
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	0	NO SE CUENTA CON AREA ALEJADA PARA LOS RESIDUOS SOLIDOS
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	NO	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE DILIGENCIAN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICACION DE FUMIGACION EN SITIO
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/A	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	NO	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	NO	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
		PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elástica 2x5	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	EDWIN CAMERO ALARCON	NOMBRE	
CEDULA	1072660852	CEDULA	
CARGO	SUPERVISOR	CARGO	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

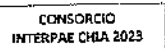
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NACIONAL DIVERSIFICADO	FECHA DE LA VISITA	12/07/2023
OPERADOR		BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA		LUNA NUEVA
FACHADA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		COMEDORES		FICHA TECNICA	

COLOMBIA VIDA		Educación		Alimentos Aprobados		SECRETARÍA DE SALUD		UHS		FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS AMIPM			
Semana del ciclo N°		ETC		DEPARTAMENTO DE SANTANDER		Ciudad/Municipio		Chia		Fecha Visita 03-08-23			
Institución Educativa		Nacional Diversificado		RANGER		Número de menú programado		19		Hora inicio 12:30			
Dirección		Balanza		Fecha de última calibración		20-jun-23		El Menú entregado corresponde al ciclo		Hora de terminación			
										No Contrato			
										COLPCONTR 4352524			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado													
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO JORNADA TARDE													
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES													
CICLO													
PRESCOLAR													
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)
Bebida con leche	Jugo quequendo	199	236	220	216	200	C	210	200	205	205	200	C
Alimento proteico	Pollo manzana	35	33	32	333	35	C	50	48	56	513	50	C
Cereal acompañante	Avena	72	68	73	71	70	C	70	68	69	69	70	C
Fruta	arándano	05	60	58	66	65	N/C	65	64	60	63	65	N/C
CUMPLE													
NO CUMPLE													
OBSERVACIONES:													
SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°													
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)
Bebida con leche													
Alimento proteico													
Cereal acompañante													
Fruta													
CUMPLE													
NO CUMPLE													
OBSERVACIONES:													
PRIMARIA 1° - 2° - 3°													
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)
Bebida con leche													
Alimento proteico													
Cereal acompañante													
Fruta													
CUMPLE													
NO CUMPLE													
OBSERVACIONES:													
PRIMARIA 4° Y 5°													
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)	MUESTRA 1 Peso/Volumen	MUESTRA 2 Peso/Volumen	MUESTRA 3 Peso/Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Corrección (Completa, No Completa)
Bebida con leche													
Alimento proteico													
Cereal acompañante													
Fruta													
CUMPLE													
NO CUMPLE													
OBSERVACIONES:													
Se realizaron cambios en el menú?													
Los cambios están aprobados por la ETC?													
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES													
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE	66,6 %	Nombre del Interventor	Edwin Camero	Firma del Interventor	Abscon				

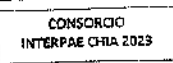
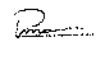
Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaie: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

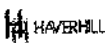
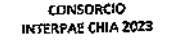
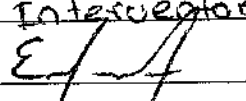
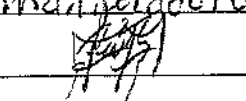
H HAVERHILL ESCOL										CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023										FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO																																																																					
Institución educativa										Diversificado CONALDI										ETC										Ciudad/Municipio										Chia																																																	
Nombre sede										Santa Lucia										Área										Urbana										X										Rural										Fecha Visita										03 08 23																			
Dirección																				No de visita																				Hora inicio										12:36																																							
Operador										B. bienestar colectivo										No. De Beneficiarios focalizados										1200										No. De Beneficiarios atendidos										600 jornada Tarde																																							
Reporta casos de atención prioritaria										SI NO										Identifique la causal del caso de atención prioritaria																				Tipo de la modalidad entregada										RPS																																							
Visita técnica										X										Seguimiento posible caso de ETA										ADSFAS										Visita SPQR										Horario de entrega										X AM-PM ALMUERZO																													
Nombre y cargo de quien atiende la visita																				Nombre del interventor de campo										Edwin Camero Alarcon																																																											
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados																				SI										X										NO																																																	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.																																																																																									
PUNTAJE ESPERADO										77										PUNTAJE OBTENIDO										67										PORCENTAJE										87%										CALIFICACIÓN CUALITATIVA										BUENOS																			
RANGOS DE CALIFICACIÓN																				De 70 a 84%: Aceptable										De 85 a 94%: Bueno																																																											
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA										FECHA DE VISITA										CONCEPTO EMITIDO										PORCENTAJE OBTENIDO										TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO										TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM																																							
De 1 a 50 raciones										1										Número de manipuladoras en el sitio										De 1 a 75 raciones										1										Número de manipuladoras en el sitio																																							
De 51 a 100 raciones										2																				De 76 a 150 raciones										2																																																	
De 101 a 250 raciones										3																				De 151 a 300 raciones										3																																																	
De 251 a 450 raciones										4																				De 301 a 500 raciones										4																																																	
De 451 a 700 raciones										5																				De 501 a 750 raciones										5																																																	
De 701 a 950 raciones										6																				De 751 a 1000 raciones										6																																																	
De 951 a 1450 raciones										7																				De 1001 a 1500 raciones										7																																																	
De 1451 raciones en adelante										8																																																																															
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)																																																																																									
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS																																																																																									
ITEM										ASPECTO A EVALUAR										PUNTAJE										DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO																																																											
A										El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.										1																																																																					
B										Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.										1																																																																					
C										Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.										1																																																																					
D										Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento										1																																																																					
E										Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).										1																																																																					
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS																																																																																									
PUNTAJE ESPERADO										5										PUNTAJE OBTENIDO										5										PORCENTAJE										100%																																							
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO																																																																																									
ITEM										ASPECTO A EVALUAR										PUNTAJE										OBSERVACIONES																																																											
1										La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.										1																																																																					
2										Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.										1																																																																					
3										Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.										1																																																																					
4										Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Karrier con el fin de garantizar la adecuada rotación de los										0										no se lleva formato (karrier) para identificar los PEPs																																																											

  			FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO			
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1				
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1				
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cármicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1				
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1				
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	No se evidencia Formato de reposición de faltantes ya que (teniendo en cuenta la cobertura es del 100%)			
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1				
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1				
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cármicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1				
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cármicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A				
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A				
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A				
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO		18	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	83.3%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1				
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1				
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.	1				
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1				
20	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				
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1				
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1				
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1				
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN						

   			FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1		
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1		
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1		
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1		
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1		
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1		
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO		17	PUNTAJE OBTENIDO	17
			PORCENTAJE	100 %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1		
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1		
35	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		
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	no se evidencia el manual de cargas en carpeta de la intitucion	
37	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 continua.	0	se evidencia certificado de capacitacion mas no con registros de asistencia y evaluaciones	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1		
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO		8	PUNTAJE OBTENIDO	6
			PORCENTAJE	75 %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones. higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1		
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1		
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1		

    			FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
44	Los insumos e implementos de aseo (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1		
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1		
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0		la tabla de cupos asignados no coincide con la cantidad de insumos de aseo en cocina
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1		
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0		
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1		
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1		
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1		
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO		
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO		
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	0	Ficha técnica de	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1		
57	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.	NO		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1		
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1		
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1		

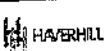
   		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	se evidencia que no se lleva formato de registro de verificación control de plagas
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	no se evidencia certificación de fumigación en carpeta de cocina
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		<input type="text"/>	PUNTAJE OBTENIDO <input type="text"/> PORCENTAJE <input type="text"/>
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO <input type="text"/> PORCENTAJE <input type="text"/> N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	

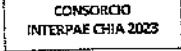
 								FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado			1							
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).			0	no se evidencia hoja de vida de los equipos en el plan de Preventivo de equipos						
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.			1							
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS											
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE			
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES						
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.			NO							
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.			NO							
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.			0	no cuentan con protocolo de suplencia en carpeta						
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.			1							
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS											
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE			
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES						
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.			1							
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rolo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20- guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas- 1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.			1							
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO											
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE			
XI. GESTIÓN SOCIAL											
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES						
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.			1							
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.			NO							
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL											
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE			
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES											
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA											
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.											
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA						DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR					
NOMBRE	Edwin Gamboa Alarcón			NOMBRE	Pilar Roca, Díaz						
CEDULA	103260022			CEDULA	35195549 de chia						
CARGO	Interventor			CARGO	manejadora						
FIRMA				FIRMA							

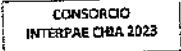
REGISTRO FOTOGRÁFICO

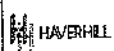
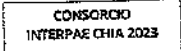
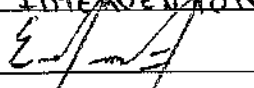
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FECHA DE LA VISITA
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO	03/08/2023
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			
SEDE EDUCATIVA			
INFRAESTRUCTURA			
ALMACENAMIENTO			
COMEDOR ESCOLAR			
FICHA TÉCNICA			
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			

<div>  <div> <div>CONSORCIO</div> <div>INTERPAE CHIA 2023</div> </div>  </div>				<div> <div>FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE</div> <div>RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO</div> </div>									
Institución educativa		Diversificado		ETC				Ciudad/Municipio		Chia, C			
Nombre sede		Santa Lúcia		Área		Urbana ☒ Rural ☐		Fecha Visita		27 07 23			
Dirección				No de visita				Hora inicio		2:00 Pm			
Operador				No Contrato CO1.PCCNTR				Hora de terminación		4:00 Pm			
Reporta casos de atención prioritaria		SI ☐ NO ☒		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				No. De Beneficiarios focalizados		1,200			
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS ☐ Visita SPQR ☐		No. De Beneficiarios atendidos		1,200			
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Diana Pedraza		Nombre del interventor de campo		Edwin Camero Alarcon		Tipo de la modalidad entregada		<div>RPS</div> <div> ☒ AM-PM ☐ ALMUERZO </div>			
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										<div>SI ☐ NO ☐</div>			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.													
PUNTAJE ESPERADO		100		PUNTAJE OBTENIDO		87		PORCENTAJE		87,2			
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		Bueno Deficiente			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA				PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				CONCEPTO EMITIDO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM					
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1			
De 51 a 100 raciones		2						De 76 a 150 raciones		2			
De 101 a 250 raciones		3						De 151 a 300 raciones		3			
De 251 a 450 raciones		4						De 301 a 500 raciones		4			
De 451 a 700 raciones		5						De 501 a 750 raciones		5			
De 701 a 950 raciones		6						De 751 a 1000 raciones		6			
De 951 a 1450 raciones		7						De 1001 a 1500 raciones		7			
De 1451 raciones en adelante		8											
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE); 0 (NO CUMPLE); NA (NO APLICA); NO (NO OBSERVADO)													
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS													
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO							
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1									
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1									
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1									
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1									
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1									
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS													
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE OBTENIDO				PORCENTAJE					
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO													
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		OBSERVACIONES							
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1									
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1									
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1									
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los			0		no se lleva Kardex							

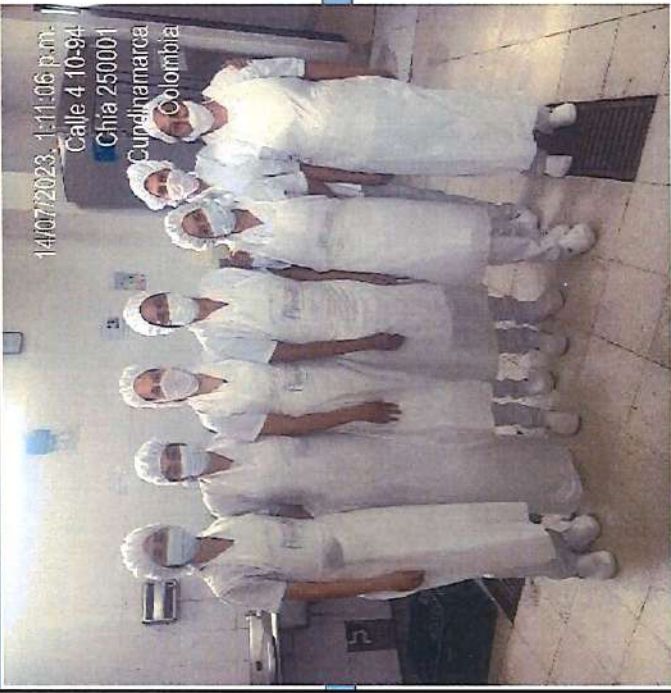
    		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	Firma economista
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		<input type="text"/>	PUNTAJE OBTENIDO
<input type="text"/>		<input type="text"/>	PORCENTAJE
<input type="text"/>		<input type="text"/>	<input type="text"/>
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			

    		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1				
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1				
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1				
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1				
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1				
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1				
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	0	Cambio de proteina sin notificacion			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	Anexo formato gramajes			
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1				
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1				
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1				
35	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				
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1				
37	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 continua.	1				
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1				
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1				
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1				
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1				
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	no cuenta con dosificacion del hipoclorito			
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1				

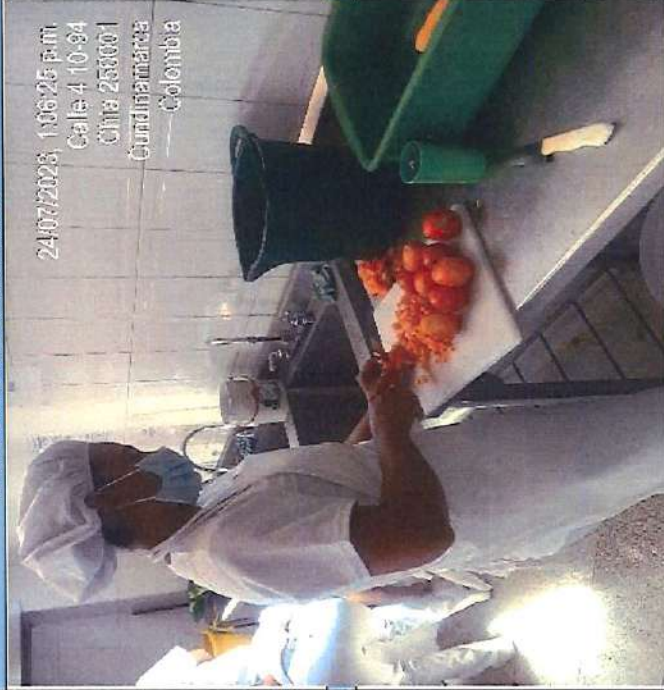
   		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO				
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1				
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1				
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	no hay registros			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1				
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1				
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N/A				
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	N/A				
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/A				
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N/A				
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N/A				
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N/A				
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N/A				
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	N/A				
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1				

    		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	Falta hoja de vida de equipos
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.		
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	100	PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE	75 %
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	100	PUNTAJE OBTENIDO	50
		PORCENTAJE	50 %
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	100	PUNTAJE OBTENIDO	100
		PORCENTAJE	100 %
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	100	PUNTAJE OBTENIDO	100
		PORCENTAJE	100 %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Edwin Camero A	NOMBRE	Diana Pedraza
CÉDULA	1072 660952	CÉDULA	1072700367
CARGO	Interventor	CARGO	Economista
FIRMA		FIRMA	

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA LUCIA	FECHA DE LA VISITA	27-07-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	SANTA LUCIA		
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
 <p>14/07/2023, 11:11:06 p.m. Calle 4 10-94 Chia 250001 Cundinamarca Colombia</p>					
		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
		 <p>19/07/2023, 7:50:00 a.m. Calle 4 10-94 Chia 250001 Cundinamarca Colombia</p>			
		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA	
					
					

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NACIONAL DIVERSIFICADO	FECHA DE LA VISITA	24/07/2023
OPERADOR		BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA		SANTA LUCIA
DESECHOS SOLIDOS		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
 <p>24/07/2023, 11:07:13 p.m. Calle 4 10-94 Chia 2500001 Cundinamarca Colombia</p>		 <p>24/07/2023, 12:52:13 p.m. Calle 4 10-94 Chia 2500001 Cundinamarca Colombia</p>		 <p>24/07/2023, 1:02:56 p.m. Calle 4 10-94 Chia 2500001 Cundinamarca Colombia</p>	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		PREPARACIONES DE RACIONES			
 <p>24/07/2023, 1:06:25 p.m. Calle 4 10-94 Chia 2500001 Cundinamarca Colombia</p>		 <p>24/07/2023, 1:05:32 p.m. Calle 4 10-94 Chia 2500001 Cundinamarca Colombia</p>		FICHA TÉCNICA	
		ROTULACION			
					

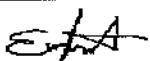
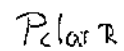
FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

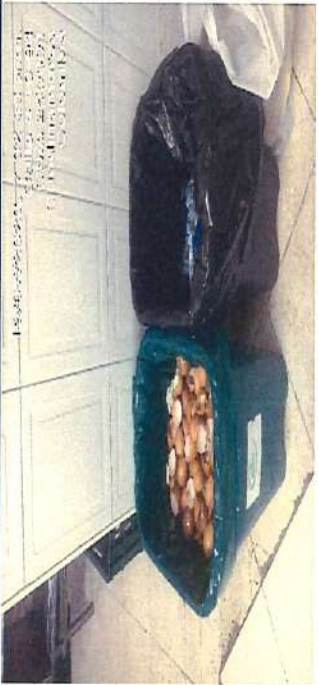
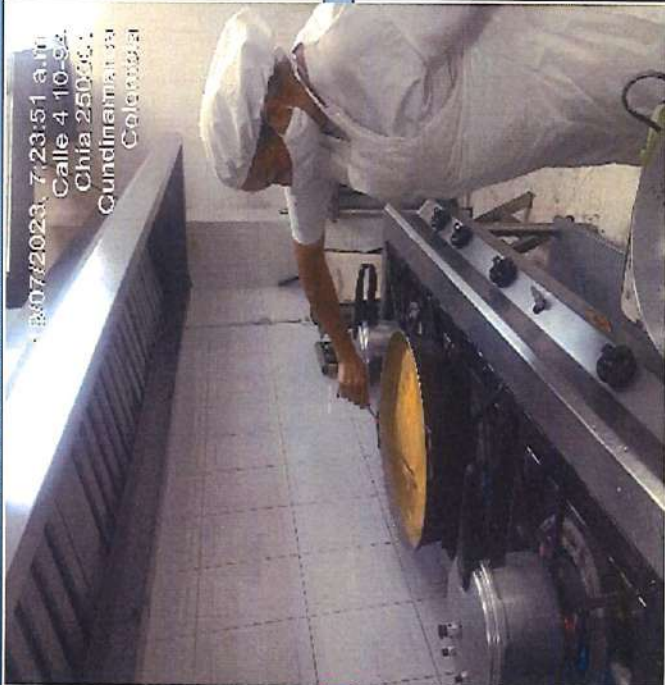
Institución educativa	CONALDI			ETC	ALCALDIA DE CHIA			Ciudad/ Municipio	CHIA						
Nombre sede	SANTA LUCIA			Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	19	07	23				
Dirección				No de visita	1			Hora inicio	7:30 p. m.						
Operador	BIENESTAR COLECTIVO			No. De Beneficiarios	1200			No. De							
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	INDUSTRIALIZADA						
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SFQR		Horario de entrega	7:45 a. m.						
Nombre y cargo de quien atiende la visita	PILAR ROA			Nombre del Interventor de campo	EDWIN CAMERO ALARCON										
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados												SI	X	NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por															
PUNTAJE	48		PUNTAJE	43		PORCENTAJE	89,583%		CALIFICACIÓN	BUENO					
RANGOS DE												De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA			CONCEPTO EMITIDO			PORCENTAJE OBTENIDO								
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO												TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1		Número de manipuladoras en el sitio							
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2										
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3										
De 251 a 450 raciones	4			De 301 a 500 raciones	4										
De 451 a 700 raciones	5			De 501 a 750 raciones	5										
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6										
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7										
De 1451 raciones en adelante	8														
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)															
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO										
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1											
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1											
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1											
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1											
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papejeras con bolsa).			1											
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5		PORCENTAJE	100,000%								
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO															
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES										
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1											
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1											
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1											
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0	NO SE LLEVA FORMATO DE DILIGENCIAMIENTO DE KARDEX										
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1											
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.			1											
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			1											
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros			1											
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).			0	SE EVIDENCIA QUE NO SE LLEVA FORMATO DE REPOSICIONES DE MATERIA PRIMA										
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005			1											
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			1											
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio			1											

13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N/A	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	N/A	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE	84,615%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutos aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C +/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	100,000%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA EL SOPORTE DE LA ENTREGA DE LAS DOTACIONES MENCIONADAS
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	

37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar Ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	87,500%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	0	SE EVIDENCIA QUE LOS REGISTROS DE ENCUENTRAN ATRAZADOS
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	SE VERIFICA LA CARPETA Y SE EVIDENCIA QUE FALTAN FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	NO	
57	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.	NO	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	

61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	NO SE EVIDENCIA QUE SE LLEVEN REGISTROS DE CONTROL DE PLAGAS
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE CUENTA CON CERTIFICADO DE FUMIGACIONES EN COCINAS Y COMEDORES
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1,5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

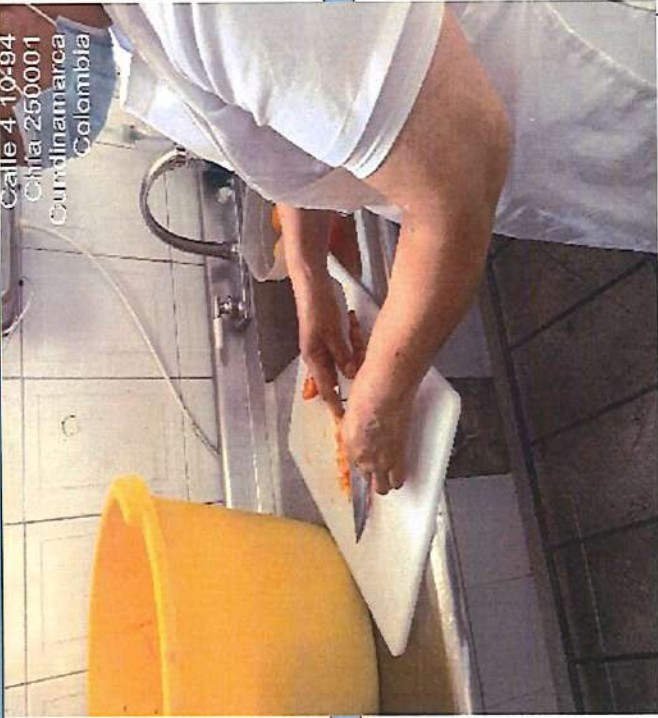
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	NO	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE CUENTA CON PROTOCOLO DE SUPLENCIAS YA QUE LA COBERTURA ES DEL 100 %
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	NO	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	0	SE EVIDENCIA QUE EL EXTINTOR ESTA VENCIDO
85	Existe botiquin tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50,000%
XI. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la Institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
SE REQUIERE DE MANERA URGENTE COMPLETAR EL PERSONAL MANIPULADOR YA QUE ESTO AFECTA TODOS LOS PROCESOS DEL PROGRAMA.			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	EDWIN CAMERO ALARCON	NOMBRE	PILAR ROA
CEDULA	1672880852	CEDULA	35198849
CARGO	SUPERVISOR	CARGO	ECONOMA
FIRMA		FIRMA	

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO		CHIA		INSTITUCIÓN EDUCATIVA		COLEGIO NACIONAL		FECHA DE LA VISITA	
OPERADOR				BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		19/07/2023	
DESECHOS SÓLIDOS				INFRAESTRUCTURA				ALMACENAMIENTO	
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		CONTRAMUESTRAS			
									
19/07/2023, 7:23:51 a.m. Calle 4 10-94 Chia 250001 Gundinamarca Colombia		19/07/2023, 7:56:06 a.m. Calle 4 10-94 Chia 250001 Gundinamarca Colombia		19/07/2023, 7:53:42 a.m. Calle 4 10-94 Chia 250001 Gundinamarca Colombia		19/07/2023, 7:27:01 a.m. Calle 4 10-94 Chia 250001 Gundinamarca Colombia			

Semana del ciclo N°	ETC	DEPARTAMENTO DE CUCUNAMARCA	Ciudad/ Municipio	Sede Educativa	Fecha Visita	10/07/2023	Hora Inicio	8:00 a.m.																																																																																										
Institución Educativa	DIVERSIFICADO NACIONAL						Hora de terminación	12: PM																																																																																										
Dirección	BARRIO SANTA LUCIA						No Contrato																																																																																											
Marca	Número de menú programado																																																																																																	
Balanza	Número de menú entregado																																																																																																	
Fecha de última calibración	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	NO																																																																																															
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado																																																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PRIMARIA 1º - 2º - 3º</th> <th colspan="3">PRIMARIA 4º Y 5º</th> </tr> <tr> <th>MUESTRA 1</th> <th>MUESTRA 2</th> <th>MUESTRA 3</th> <th>MUESTRA 1</th> <th>MUESTRA 2</th> <th>MUESTRA 3</th> </tr> <tr> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table>									PRIMARIA 1º - 2º - 3º			PRIMARIA 4º Y 5º			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																																																												
PRIMARIA 1º - 2º - 3º			PRIMARIA 4º Y 5º																																																																																															
MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3																																																																																													
Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen																																																																																													
1	2	3	4	5	6																																																																																													
7	8	9	10	11	12																																																																																													
RACION PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																																																																																																		
CUMPLIMIENTO DE GRAMALES																																																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PREESCOLAR</th> <th colspan="3">PRIMARIA 1º - 2º - 3º</th> <th colspan="3">PRIMARIA 4º Y 5º</th> </tr> <tr> <th>MUESTRA 1</th> <th>MUESTRA 2</th> <th>MUESTRA 3</th> <th>MUESTRA 1</th> <th>MUESTRA 2</th> <th>MUESTRA 3</th> <th>MUESTRA 1</th> <th>MUESTRA 2</th> <th>MUESTRA 3</th> </tr> <tr> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Concepto (Cumple - No Cumple)</td> <td>Peso esperado</td> <td>Peso programado</td> <td>Concepto (Cumple - No Cumple)</td> <td>Peso esperado</td> <td>Peso programado</td> <td>Concepto (Cumple - No Cumple)</td> <td>Peso esperado</td> <td>Peso programado</td> </tr> <tr> <td>Alimento proteico</td> <td>nuevo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Leguminosa</td> <td>frijoles guisados</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal (arroz ó pasta)</td> <td>arroz blanco</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal</td> <td>arepa</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verdura fría o caliente</td> <td>tomate rodajas</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebida</td> <td>jugo de tomate en agua</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>									PREESCOLAR			PRIMARIA 1º - 2º - 3º			PRIMARIA 4º Y 5º			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Alimento proteico	nuevo								Leguminosa	frijoles guisados								Cereal (arroz ó pasta)	arroz blanco								Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	arepa								Verdura fría o caliente	tomate rodajas								Bebida	jugo de tomate en agua							
PREESCOLAR			PRIMARIA 1º - 2º - 3º			PRIMARIA 4º Y 5º																																																																																												
MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3																																																																																										
Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen																																																																																										
Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado																																																																																										
Alimento proteico	nuevo																																																																																																	
Leguminosa	frijoles guisados																																																																																																	
Cereal (arroz ó pasta)	arroz blanco																																																																																																	
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	arepa																																																																																																	
Verdura fría o caliente	tomate rodajas																																																																																																	
Bebida	jugo de tomate en agua																																																																																																	
CUMPLIMIENTO DE GRAMALES																																																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">SECUNDARIA 6º - 7º - 8º - 9º</th> <th colspan="3">MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10º Y 11º</th> </tr> <tr> <th>MUESTRA 1</th> <th>MUESTRA 2</th> <th>MUESTRA 3</th> <th>MUESTRA 1</th> <th>MUESTRA 2</th> <th>MUESTRA 3</th> </tr> <tr> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> <th>Peso / Volumen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Concepto (Cumple - No Cumple)</td> <td>Peso esperado</td> <td>Peso programado</td> <td>Concepto (Cumple - No Cumple)</td> <td>Peso esperado</td> <td>Peso programado</td> </tr> <tr> <td>Alimento proteico</td> <td>nuevo frito</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Leguminosa</td> <td>frijoles guisados</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal (arroz ó pasta)</td> <td>arroz blanco</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal</td> <td>arepa</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verdura fría o caliente</td> <td>tomate rodajas</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebida</td> <td>jugo de tomale en agua</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>									SECUNDARIA 6º - 7º - 8º - 9º			MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10º Y 11º			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Alimento proteico	nuevo frito					Leguminosa	frijoles guisados					Cereal (arroz ó pasta)	arroz blanco					Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	arepa					Verdura fría o caliente	tomate rodajas					Bebida	jugo de tomale en agua																																		
SECUNDARIA 6º - 7º - 8º - 9º			MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10º Y 11º																																																																																															
MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3																																																																																													
Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen																																																																																													
Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	Peso programado																																																																																													
Alimento proteico	nuevo frito																																																																																																	
Leguminosa	frijoles guisados																																																																																																	
Cereal (arroz ó pasta)	arroz blanco																																																																																																	
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	arepa																																																																																																	
Verdura fría o caliente	tomate rodajas																																																																																																	
Bebida	jugo de tomale en agua																																																																																																	
OBSERVACIONES:																																																																																																		
Especifique en cuales preparaciones: nuevo frito, frijoles guisados, arroz blanco, arepa, tomate, Jugo de cosecha																																																																																																		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMALES																																																																																																		
PUNTAJE POSIBLE			PUNTAJE REAL			PORCENTAJE																																																																																												
6			4			86%																																																																																												
Nombre del interventor			Firma del interventor			EDWIN GABRIEL CANERO ALARCON																																																																																												
Firma			Firma			EWA																																																																																												

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NACIONAL DIVERSIFICADO	FECHA DE LA VISITA	10/07/2023
OPERADOR		BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA		SANTA LUCIA
CONTRAMUESTRA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
					
		DESECHOS SOLIDOS		IMPLEMENTOS DE ASEO	
					

 <div>CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023</div>				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA				
Institución educativa: NACIONAL DIVERSIFICADO				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio CHIA		
Nombre sede: CONALDI				Área Urbana	X	Área Rural		
Dirección:				Fecha Visita: 31 DE JULIO DEL 2023		Hora de Inicio: 1:00		
Operador: UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 3:30		
Hora de consumo: 3:00				Hora de entrega publicada: 3:00				
Reporta casos de atención prioritaria SI_____ NO_X_____				Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No. De Beneficiarios focalizados			1440		No. De Beneficiarios atendidos		1440	
Visita técnica	X	No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA			Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: NATHALIA BARBOSA				Nombre del interventor de campo: EDWIN CAMERO ALARCON				
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI_X_____ NO_____								
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.								
PUNTAJE ESPERADO	43		PUNTAJE OBTENIDO	35		PORCENTAJE %	81,395%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN			De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno	
TOTAL DE MANIPULADORAS								
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:		
De 36 a 200 raciones		1						
De 201 a 500 raciones		2						
De 501 a 1000 raciones		3		2				
De 1001 a 1500 raciones		4						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)								
R: Ración Industrializada								
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO			
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			1				
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios Ri cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.			1				
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.			1				
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.			1				
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.			1				
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.			1				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS								
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO	6		PORCENTAJE	100,000%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.			1				
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios Ri se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas			1				
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.			1				
4	Se encuentra en el corredor el formato de reposición o entrega de faltantes.			0	NO SE EVIDENCIA EL FORMATO DE REPOSICION Y FALTANTES			

5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
6	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	SE EVIDENCIA QUE EL PRODUCTO DE PANADERIA NO CUMPLE CON EL ROTULADO ESTABLECIDO POR LA NORMA
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	66,667%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promueve prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS DE BUENOS HABITOS ALIMENTICIOS
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario R1 es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	88,889%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA EL FORMATO DE ENTREGA DE DOTACIONES A ECONOMIAS
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N/A	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	SE EVIDENCIA QUE LOS DOCUMENTOS NO ESTAN COMPLETOS DE EL PERSONAL MANIPULADOR
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	60,000%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DEL CAE		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1			
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	NO SE LLEVAN REGISTROS DE VERIFICACION DE AGUA		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
32	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			
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	85,714%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1			

42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,000%

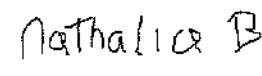
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	NO	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%

VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	NO	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100,000%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.	
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR
FIRMA: EDWIN CAMERO ALARCON	NOMBRE: NATHALIA BARBOSA
CEDULA: 1072660852	CEDULA: 1000573012
CARGO: SUPERVISOR	CARGO: ECONOMA
FIRMA: 	FIRMA: 

[illegible]

Nota: Recomendamos a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

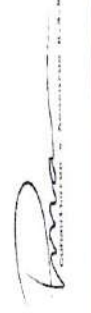
Semana del ciclo N°	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad Municipio	CHIA	Fecha Visita	31/07/2023	Hora inicio	7:30am					
Institución Educativa	DIVERSIFICADO NACIONAL			Sede Educativa	CONALDI		Hora de terminación	10:30am					
Dirección	CENTRO		Operador	UT BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato	737-2023				
Balanza	Marca	Número de menú programado		16		Se presentaron intercambios		SI	X	NO			
	Fecha de última calibración	Número de menú entregado		18		Presentaron soporte de autorización		SI	X	NO	N.A.		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
RACION INDUSTRIALIZADA													
CUMPLIMIENTO DE GRAMALES													
PRIMARIA 1º - 2º - 3º													
CICLO	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esparcido	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esparcido	
Leche y productos lácteos	LECHE ENTERA							206	210	212	209	200	
Cereal Acompañante	PAN CON BOCADILLO							55	52	52	53	50	
Postre													
Fruta	DURAZNO							110	120	143	124	120	
		CUMPLE		NO CUMPLE		3		CUMPLE		NO CUMPLE			
MEDIO Y CICLO COMPLEMENTARIO 10º Y 11º													
CICLO	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esparcido	Concepto (Cumple - No Cumple)	LOTE					FECHA DE VENCIMIENTO
Leche y productos lácteos								3163					10-oct-23
Cereal Acompañante								g 0806					15-ago-23
Postre													
Fruta								CUMPLE					X
		CUMPLE		NO CUMPLE		3		NO CUMPLE		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:													
Se realizaron cambios en el menú?													
Los cambios están aprobados por la ETC?													

EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON

3



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



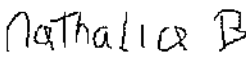
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIVERSIFICADO	FECHA DE LA VISITA	31/07/23
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	CONALDI	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		FICHA TÉCNICA	
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			

<div><div><div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div></div><div></div><div></div><div></div></div>				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
Institución educativa: NACIONAL DIVERSIFICADO				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio CHIA			
Nombre sede: CONALDI				Área Urbana	X	Área Rural			
Dirección:				Fecha Visita: 18 DE JULIO DEL 2023		Hora de inicio: 1:00			
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 3:30			
Hora de consumo: 3:00				Hora de entrega publicada: 3:00					
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X				Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No. De Beneficiarios focalizados			1440		No. De Beneficiarios atendidos			1440	
Visita técnica	X	No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: NATHALIA BARBOSA				Nombre del interventor de campo: EDWIN CAMERO ALARCON					
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO									
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.									
PUNTAJE ESPERADO	43		PUNTAJE OBTENIDO	35		PORCENTAJE %	81,395%		
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		Calificación Cualitativa: ACEPTABLE	
TOTAL DE MANIPULADORAS									
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:			
De 36 a 200 raciones		1							
De 201 a 600 raciones		2							
De 601 a 1000 raciones		3		2					
De 1001 a 1500 raciones		4							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)									
RI Ración Industrializada									
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO				
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			1					
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.			1					
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.			1					
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.			1					
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.			1					
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.			1					
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS									
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO	6		PORCENTAJE	100,000%		
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.			1					
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas			1					
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.			1					
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.			0	NO SE EVIDENCIA EL FORMATO DE REPOSICIÓN Y FALTANTES				

5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	SE EVIDENCIA QUE EL PRODUCTO DE PANADERIA NO CUMPLE CON EL ROTULADO ESTABLECIDO POR LA NORMA
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	66,667%
III: CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS DE BUENOS HABITOS ALIMENTICIOS
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	88,888%
IV: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA EL FORMATO DE ENTREGA DE DOTACIONES A ECONOMAS
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N/A	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	SE EVIDENCIA QUE LOS DOCUMENTOS NO ESTAN COMPLETOS DE EL PERSONAL MANIPULADOR
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	60,000%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1		
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1		
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1		
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DEL CAE	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1		
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1		
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1		
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	NO SE LLEVAN REGISTROS DE VERIFICACION DE AGUA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1		
32	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		
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE 85,714%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1		
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1		
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1		
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1		
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1		
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1		

42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	100,000%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	NO	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	NO	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50,000%
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	NO	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	100,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
FIRMA: EDWIN CAMERO ALARCON		NOMBRE: NATHALIA BARBOSA	
CEDULA:1072660852		CEDULA: 1000573012	
CARGO: SUPERVISOR		CARGO: ECONOMA	
FIRMA: 		FIRMA: 	

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO OPERADOR	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BIENESTAR COLECTIVO	DIVERSIFICADO	FECHA DE LA VISITA	CONALDI
<div> <div>  <p>18/07/2023, 2:56:56 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:04:42 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					
<div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> <div>  <p>18/07/2023, 3:12:52 p.m. Chia Cundinamarca Colombia Colegio Nacional Diversificado</p> </div> </div>					

[illegible]

11

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE							
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO											
Institución educativa		DEOSA CITEA		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio			
Nombre sede				No de visita		1		Hora inicio			
Dirección		CHIA		No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023 701-203		Hora de terminación			
Operador		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios focalizados		9000		No. De Beneficiarios atendidos		1000	
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada		RPS	
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR		Horario de entrega	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		6 LENTIS SEREZ		Nombre del interventor de campo		DESO BARON					
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI X NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.											
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0		PORCENTAJE		0,00%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno		DEFICIENTE	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM							
De 1 a 50 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio	
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones		2			
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones		3			
De 251 a 450 raciones		4				De 301 a 500 raciones		4			
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones		5			
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones		6			
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones		7			
De 1451 raciones en adelante		8									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)											
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO					
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de		1							
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1							
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1							
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1							
E		Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		1							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
PUNTAJE ESPERADO		N.A		PUNTAJE OBTENIDO		N.A		PORCENTAJE		N.A	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO											
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES					
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1							
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1							
3		Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1							
4		Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		0						NO SE ENVIA A KARDAX	
5		El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1							

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	4	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	L	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	L	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	L	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	L	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	L	
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	L	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	L	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	L	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	L	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	L	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	L	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	L	
21	El servicio 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.	L	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	L	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS • GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	L	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	L	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	L	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	L	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	L	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	L	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	L	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	L	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS + GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	L	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	L	
35	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.	L	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	L	
37	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 continua.	L	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	L	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	L	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	L	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	L	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	L	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	L	

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	L	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	L	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	L	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	L	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	L	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	L	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	L	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	L	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	NO SE EVIDENCIA TANQUE ADECUADO
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA LIMPIEZA TANQUE
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	L	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	L	
57	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.	L	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	L	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	L	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	L	
61	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.	L	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	L	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	NO SE EVIDENCIA EN MATA ANTE MOSAIDOS		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO FUMIGACION		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO			
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1			

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	no se evidencian vasos de 100 y 500ml		
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	L			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	L			
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	L			
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	L			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	L			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	L			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	L			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	no se evidencian comités escuela		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	DEGO GARCIA C.		NOMBRE	DAVID S. BERRAZ	
CÉDULA	81465770		CÉDULA	5481453	
CARGO	interventor		CARGO	MANEJO DE ALIMENTOS	
FIRMA			FIRMA		



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Real

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	colégio diosa chia	FECHA DE LA VISITA	02-08-2023
OPERADOR	unio temporal bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
2/08/2023 7:45:04 a. m. Chia Cundinamarca		2/08/2023 8:12:46 a. m. Chia Cundinamarca Chia Cundinamarca		2/08/2023 8:10:45 a. m. Chia Cundinamarca	
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA	
2/08/2023 9:00:56 a. m. Chia Cundinamarca		2/08/2023 8:56:33 a. m. Chia Cundinamarca		2/08/2023 8:14:05 a. m. Chia Cundinamarca	

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO								
Institución educativa	COLEGIO DEOMACITA			ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio					
				Área	Urbana	Rural	Fecha Visita	25	07	2023		
Nombre sede				No de visita	1		Hora inicio	9:00 am				
Dirección	CAEA			No Contrato CO1.PCCNTR	723-2023 702-2023		Hora de terminación	11: am				
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No. De Beneficiarios focalizados	500		No. De Beneficiarios atendidos	500				
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	RPS				
								AM-PM	ALMUERZO			
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	9:30 am				
Nombre y cargo de quien atiende la visita	AGUSTIN			Nombre del interventor de campo	DEBO GARCIA							
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados								SI	NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.												
PUNTAJE ESPERADO	0		PUNTAJE OBTENIDO	0		PORCENTAJE	0,000%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	DEFICIENTE		
RANGOS DE CALIFICACIÓN			De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO							
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO											TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM	
De 1 a 50 raciones	1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones	2				De 76 a 150 raciones		2					
De 101 a 250 raciones	3				De 151 a 300 raciones		3					
De 251 a 450 raciones	4				De 301 a 500 raciones		4					
De 451 a 700 raciones	5				De 501 a 750 raciones		5					
De 701 a 950 raciones	6				De 751 a 1000 raciones		6					
De 951 a 1450 raciones	7				De 1001 a 1500 raciones		7					
De 1451 raciones en adelante	8											
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)												
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO							
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de			1								
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1								
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1								
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1								
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1								
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
PUNTAJE ESPERADO	N.A		PUNTAJE OBTENIDO	N.A		PORCENTAJE	N.A					
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES							
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1								
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1								
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1								
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0	NO SE EVIDENCIA CONTROL KARDEX							
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1								

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	L	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y carnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	L	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	L	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	O	NO SE EVIDENCIA EN EL COMEDOR FORMATO REPOSICION FALTANTE
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	O	NO SE EVIDENCIA ROTULADO CON INFORMACION CORRECTA
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	L	
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	L	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	L	
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	Na	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	Na	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	L	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	L	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	L	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	L	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	L	
21	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.	L	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	L	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	L	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	L	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	L	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	L	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	L	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	L	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	L	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	L	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	L	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	L	
35	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.	L	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	L	
37	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 continua.	L	
38	El personal ajeno al comedor escolar Ingresar con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	LOS PROFESORES NO SE EVIDENCIARON QUE INGRESARON CON LA DOTACION
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	L	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones. higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	L	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO COMPLETO
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	L	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	L	

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	L	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	L	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	L	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	L	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	L	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	L	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	L	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	L	

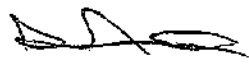
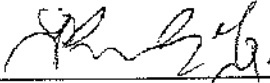
ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	NO SE EVIDENCIA ADECUATE CON TANQUE DE ALMACENAMIENTO
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	NO SE EVIDENCIA LIMPIEZA DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO AGUA
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	L	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	L	
57	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.	L	

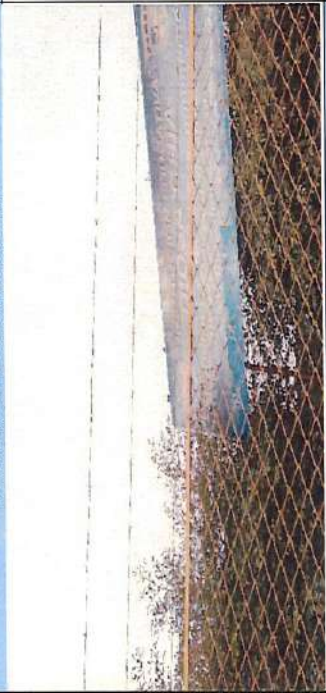
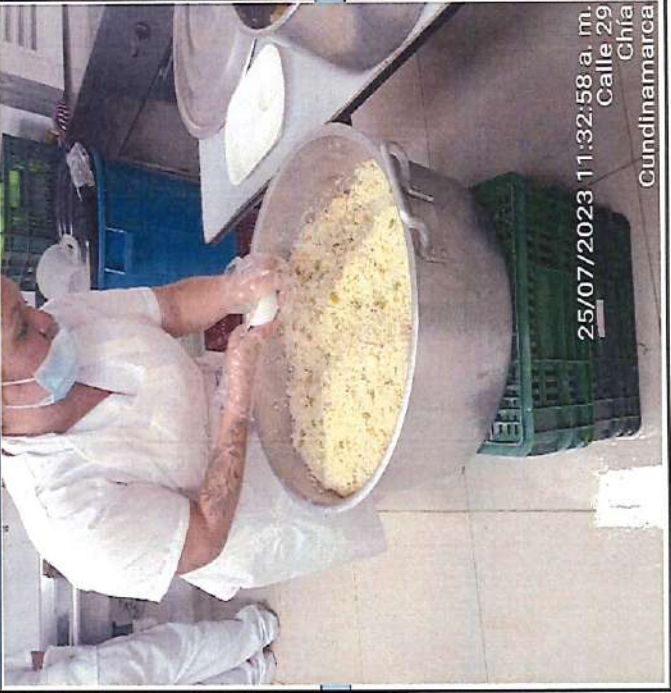
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	L	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	L	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	L	
61	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.	L	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	L	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	NO	NO SE EVIDENCIA RECOLECCIÓN DE ACEITES.		
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA DOCUMENTO CONCEPTO SANITARIO		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la Interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO SE OBSERVA REQUERIDOS VERIFICAR APROBACION		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE EVIDENCIA SI SE UTILIZA PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1			

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	NO SE EVIDENCIA VASO MEDIDOR DE 100 Y 500 ML		
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	L			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLAS DE BENEFICIARIOS		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO SUPLENCIAS		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	L			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	L			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas - 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	L			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	L			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA COMITE ESCOLAR.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
PORCENTAJE		N.A			
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	Diego Garcia		NOMBRE	Ghenys Perez	
CÉDULA	81720119		CÉDULA	5481458	
CARGO	Interventor		CARGO	Mantenedora	
FIRMA			FIRMA		

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chía	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Colégio diosa chia (modalidad preparado en sitio)	FECHA DE LA VISITA	25/07/2023
OPERADOR	Unión temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	DIOSA CHIA	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		CONTRAMUESTRA		ALMACENAMIENTO	
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENFRIADORES		COMEDOR ESCOLAR	
					
		ALISTAMIENTO		FICHA TÉCNICA	
					

17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú	1	
25	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	0	no se evidencia formato de registro de desperdicio actualizado
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	no se evidencia que los gramajes coincidan con la tabla
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	77,778%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (pañños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	

46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	Se evidencian fichas técnicas de los productos incompletas
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	0	No se evidencian letreros alusivos a las BPM
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	No evidencia tanque de almacenamiento de agua potable
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	No evidencia registro de limpiezas de tanque de agua potable
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	no	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	n. o	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	n. o	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	n. o	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	n. o	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	n. o	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	n. o	

75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	n. o	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE		100,000%	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	n. o	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE		100,000%	
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	no se evidencia formato de entrega de complementos alimentarios, y registro diario de los beneficiarios.
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	no se evidencia formato para diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	no se evidencia formato de protocolo de suplencias en la carpeta.
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE		25,000%	
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE		100,000%	
XI. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia formato de registro de reuniones del comité escolar
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE		50,000%	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
El señor rector me informa hay 7 economas en operación faltarían 2 mas			
minuta no actualizada			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Diego Garcia	NOMBRE	Lorena Moreno
CEDULA	81720119	CEDULA	1069178359
CARGO	interventor	CARGO	economista
FIRMA	Diego Garcia	FIRMA	Lorena Moreno



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Union temporal bienestar colectivo	FECHA DE LA VISITA	21/07/2023
OPERADOR	FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			principal	
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS				COMEDOR ESCOLAR	
					
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA				FICHA TÉCNICA	
					



R

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	diosa chia			ETC	UT. BIENESTAR COLECTIVO		Ciudad/Municipio	CHIA, CUNDINAMARCA				
				Area	Urbana	Rural	Fecha Visita	13	07	2023		
Nombre sede	principal			No de visita	1		Hora inicio	8:00am				
Dirección	chia			No Contrato	702-2023		Hora de terminación	9:00am				
Operador	CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023			CO1.PCCNTR			No. De Beneficiarios	200				
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	RPS				
								ALPM x ALMUERZO				
Visita técnica	1			Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	9:00am				
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Glenys Jeres			Nombre del interventor de campo	Diego Garcia							
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI	x	NO
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.												
PUNTAJE ESPERADO	51		PUNTAJE OBTENIDO	41		PORCENTAJE	80,392%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ACEPTABLE		
RANGOS DE				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Excelente				
ÚLTIMA VISITA		FECHA DE VISITA		Número de manipuladoras en el sitio 7								
AUTORIDAD SANITARIA		CONCEPTO EMITIDO				PORCENTAJE OBTENIDO						
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO						TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM						
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones		2				
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones		3				
De 251 a 450 raciones		4				De 301 a 500 raciones		4				
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones		5				
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones		6				
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones		7				
De 1451 raciones en		8										
CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)												
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO						
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1								
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1								
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1								
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1								
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1								
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
PUNTAJE		5		PUNTAJE OBTENIDO		5		PORCENTAJE		100,000%		
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		OBSERVACIONES						
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1								
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1								
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1								
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0		no se evidencia formato kardex para garantizar la adecuada rotación de los productos						

5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1			
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1			
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1			
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1			
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones v/o faltantes).	0	no se evidencia formato reposición o entrega de faltantes		
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	0	no se evidencia rotulacion y etiqeto con informacion completa		
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	no se evidencia firma de la remision con el rector		
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1			
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	na			
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	na			
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada)	na			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE	12	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	66,667%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1			
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1			
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1			
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
20	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			
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1			
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1			
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1			

26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	100,000%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	no se evidencia formato diligenciado de la dotacion completa
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE	8	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	87,500%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo entre todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	no se evidencia plan de saneamiento aprobado por el secretariado de educacion
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia remision de insumos de aseo firmada por el rector
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	no se evidencia que el tanque del agua tenga conexión con la cocina
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	no se evidencia ultimo reporte de limpieza
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de	na	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE
				0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	

68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	no se evidencia firma del rector en la remisión de materia primas
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	no	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza	no	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	no	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	no	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	no	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	no	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	no se evidencia registro de mantenimientos de equipos, tampoco han hecho reemplazado equipos
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	75,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	no se evidencia control de planillas de beneficiarios
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	no se evidencia con el protocolo de suplencias
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE	4	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	50,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	

85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia soporte formacion de comité escolar		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	Diego García	NOMBRE	Glenys Jeres		
CÉDULA	81720119	CÉDULA	5481458		
CARGO	Interventor	CARGO	manipuladora		
FIRMA		FIRMA			

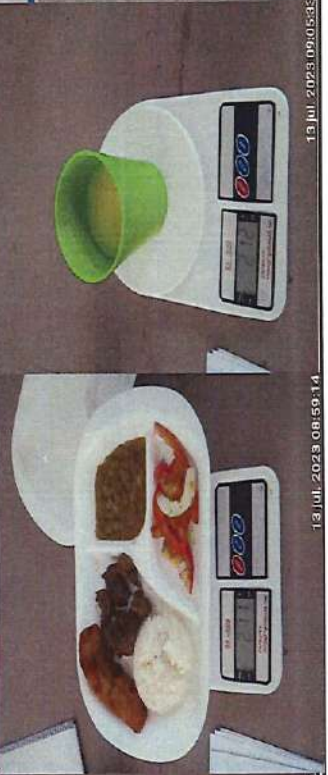


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]
COORDINADORA GENERAL DE ALIMENTACIÓN
M. A. R. A.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Union temporal bienestar colectivo	FECHA DE LA VISITA		13/07/2023
OPERADOR			SEDE EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA	principal		
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA			ALMACENAMIENTO		
								
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			CONTRAMUESTRAS			DATOS DEL PRODUCTO		
								
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			MINUTA		
								

[illegible]

     				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: J-J CASAS				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: C-145A	
Nombre sede: P.				Área Urbana: X		Área Rural: 	
Dirección: C-145A				Fecha Visita: 04/08/2023		Hora de inicio: 10:00am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 1:30pm	
Hora de consumo: 11am				Hora de entrega publicada: 11am			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☐				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 7582				No. De Beneficiarios atendidos 7582			
Visita técnica X		No. de Visita 1		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: DEANASUTA				Nombre del interventor de campo: DEBLO GORDA			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☒ NO ☐							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		Calificación Cualitativa	
0		0		0,000%		DEFICIENTE	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1		6			
De 201 a 600 raciones		2					
De 601 a 1000 raciones		3					
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración Industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones Industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			1			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.			1			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.			1			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.			1			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.			1			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.			1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.			1			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas			1			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.			1			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.			0	NO SE EVIDENCIA FORMATO DE FALTANTES		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			1			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	L	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	L	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	L	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	L	

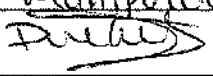
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	+	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	L	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	L	
32	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.	L	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	L	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	L	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	L	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	+	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	L	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	L	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	+	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	L	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	L	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	No	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLA DE BENEFICIARIOS
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	DEBIDO GARCIA	NOMBRE:	Diana Jota
CEDULA:	81720729	CEDULA:	33195881
CARGO:	INTERVENTOR	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	

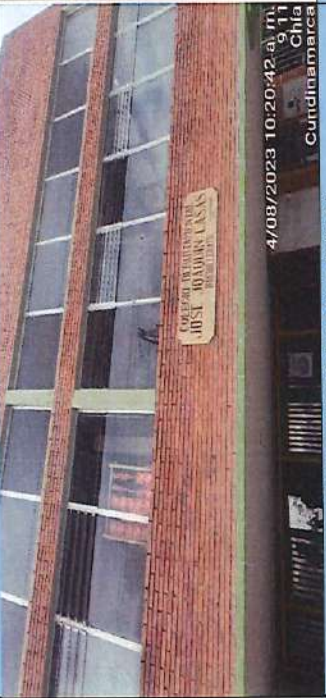


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Union Temporal fundacion bienestar colectivo	Jose Joaquin Casas (racion PS)	FECHA DE LA VISITA	04-08-2023
OPERADOR					J.J. CASAS	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		SEDE EDUCATIVA		
						
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR		
						
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE				
						

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de granaje. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos.

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaio: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

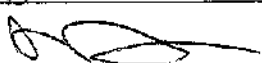
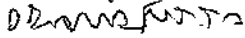
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jose Joaquín Casas (radon Industrializado)	FECHA DE LA VISITA	31/07/2023
OPERADOR	Union temporal fundacion bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	Principal	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
					
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA	
					

 <div> <div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>  </div>		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: S.T. CASAS		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: CHIA	
Nombre sede: CHIA		Área Urbana: X		Área Rural: 	
Dirección: CHIA		Fecha Visita: 27/07/2023		Hora de inicio: 8:00 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023 702-2023		Hora de terminación: 10 am	
Hora de consumo: 9 am		Hora de entrega publicada: 9 am			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☐		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados: 554		No. De Beneficiarios atendidos: 554			
Visita técnica	No. de Visita	Seguimiento posible caso de ETA	Visita SPQR		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: DEANAJURA		Nombre del Interventor de campo: DEANAJURA			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☐ NO ☐					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,000%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Excelente		Deficiente	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones	1 CAE	No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones	1	6			
De 201 a 600 raciones	2				
De 601 a 1000 raciones	3				
De 1001 a 1500 raciones	4				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración industrializada					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de aistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	L			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	L			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los alifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	L			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	L			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	L			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	L			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	L			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	L			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	L			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	L			
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	L			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS • GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario R1 es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS • GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apta para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	No	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	No	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	No	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	No	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	1	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE ENCONTRARON REGISTROS PLANILLAS DE BENEFICIARIOS
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE ENCONTRARON SUPLENCIAS Y REPITENCIAS
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	DIEGO GARCIA	NOMBRE:	DIANA SUÑA
CEDULA:	81720170	CEDULA:	35795881
CARGO:	INTERVENIORA	CARGO:	MANEJADORA
FIRMA:		FIRMA:	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	chía	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Colégio Departamental Jose Joaquín Casas	FECHA DE LA VISITA	27/07/2023
OPERADOR		Union temporal Bienestar Colectivo			centro
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA	



FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
: PAE RPS ALMUERZO

Semana del ciclo N°	1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	chía	Fecha Visita	14/07/2023	Hora Inicio	10:00am										
Institución Educativa	Jose Joaquín Casas				Scds Educativa	Jose Joaquín Casas				1:30am									
Dirección	chía																		
Marca	NIO	Número de menú programado																	
Fecha de última calibración	NIO	El Menú entregado corresponde al ciclo																	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	2	3	4	5	6	7	8	9										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO																			
No Contrato																			
702-2323																			
RACION PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																			
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																			
CICLO	PRESCOLAR					PRIMARIA 1°, 2°, 3°					PRIMARIA 4° Y 5°								
Componente	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso separado	Concepto (Cumple- No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso separado	Concepto (Cumple- No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso separado	Concepto (Cumple- No Cumple)	
Alimento proteico	32	35	37	66.2	30	cumple													
Leguminosa																			
Cereales (arroz ó pasta)	56	56	58	3.1	55	cumple													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	65	67	63	3.1	62	cumple													
Verdura fría o caliente	45	55	52	3.0	50	no cumple													
Bebida	210	205	210	3.12	200	cumple													
										CUMPLE	4		CUMPLE						
										NO CUMPLE	1		NO CUMPLE						
										OBSERVACIONES:									
CICLO	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9°					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					CONCEPTO (Cumple- No Cumple)								
Componente	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso separado	Concepto (Cumple- No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso separado	Concepto (Cumple- No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso separado	Concepto (Cumple- No Cumple)	
Alimento proteico	48	46	47	2.8	50	no cumple													
Leguminosa																			
Cereales (arroz ó pasta)	126	124	127	3.0	125	cumple													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	120	122	115	243.0	110	cumple													
Verdura fría o caliente	65	54	68	2.7	70	no cumple													
Bebida	205	210	208	3.12	200	cumple													
										CUMPLE	3		CUMPLE						
										NO CUMPLE	2		NO CUMPLE						
										Especifique en cuáles preparaciones: pollo en cuadros, arroz zanahoria, papas chateadas, ensalada da tomate, cebolla, jugo de cosecha en agua									
Se realizaron cambios en el menú?										SI	NO	X	NA						
Los cambios están aprobados por la ETC?										SI	NO	NO	NA	X					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										Nombre del Interventor									
PUNTAJE POSIBLE										Firma del Interventor									
PUNTAJE REAL										70									
PORCENTAJE										7									
10										Diego García									

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de grámale: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos



R. R.

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Jose joaquin casas			ETC		Ciudad/ Municipio	Chia			
Nombre sede	principal			Area	Urbana	Rural	Fecha Visita	14	07	2023
Dirección	chia			No de visita	1		Hora inicio	10am		
Operador	CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023			No Contrato	702-2023		Hora de	1pm		
				No. De Beneficiarios	725		No. De	725		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	RPS		
								ANL-PM X ALMUERZO		
Visita técnica	1			Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	11:00 a. m.		
Nombre y cargo de quien	Diana Suta (Manipuladora)			Nombre del interventor de			Diego Garcia			
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por										
PUNTAJE	50	PUNTAJE	45	PORCENTAJE	90,00%	CALIFICACIÓN	BUENO			
RANGOS DE De 70 a 84% Aceptable De 85 a 94% Bueno										
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO			no			número de manipuladoras en el sitio 6			
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO										
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio				
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2					
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3					
De 251 a 450 raciones	4			De 301 a 500 raciones	4					
De 451 a 700 raciones	5			De 501 a 750 raciones	5					
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6					
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7					
De 1451 raciones en adelante	8									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO					
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1						
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1						
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1						
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1						
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1						
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	5			PUNTAJE OBTENIDO	5			PORCENTAJE	100,000%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES					
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1						
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1						
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1						
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			no	no se evidencia formato de control de primeros para garantizar los primeros en vencer y primeros en salir					
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1						
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.			1						
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			0	no se evidencia si se almacenan de acuerdo a la resolución					
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros			1						
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).			0	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes.					
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005			0	no se evidencia la rotulación completa					
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			no	no se evidencia firma del rector					
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio			1						
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)			1						

14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentran por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	na	
15	La temperatura de los alimentos ensamiados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	na	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	72,727%
III. CONDICIONES DE PREPARACION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACION			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	no se evidencia formas de practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	88,889%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antidenslizantes.	1	
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador acredita Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	no se evidencia que la cocina tenga tanque de almacenamiento
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	no se evidencia registro de limpieza del tanque
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	no	no se evidencia formato de registro de calidad de agua
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	na	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	no se evidencia registro del control de plagas
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	

66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	no se evidencia mallas en las ventanas			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	no se evidencia certificado de fumigación			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO		0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.		1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)		1			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).		1			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.		1			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.		no			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.		no			
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.		no			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.		no			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.		1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado		1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).		1			
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.		1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS						
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.		no	no se evidencia dicho formato		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.		no	no se evidencia ese registro		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.		0	no se evidencia registro de suplencias		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.		1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.		1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.		1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO						
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		

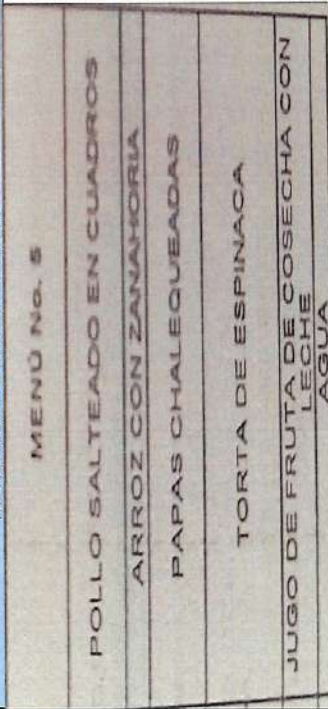
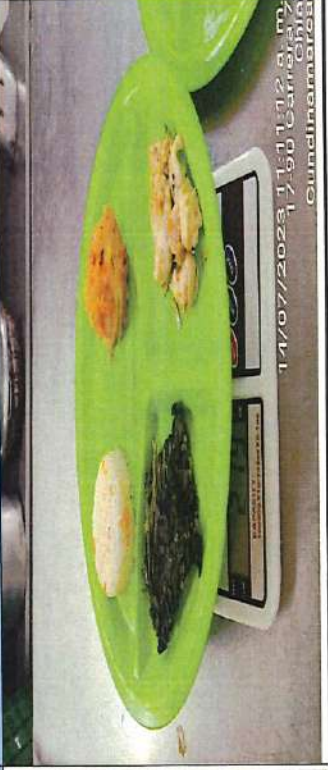
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Diego Garcia	NOMBRE	Diana Suta (Manipuladora)
CEDULA	81720119	CEDULA	35195881
CARGO	Interventor	CARGO	manipuladora
FIRMA	<i>Diego Garcia</i>	FIRMA	<i>Diana Suta</i>



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jose Joaquin Casas Preparado sitio	FECHA DE LA VISITA	14/07/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo	FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	principal	
INFRAESTRUCTURA					
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES			
					
MENÚ RACION INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			
					
<p>MENÚ No. 5</p> <p>POLLO SALTEADO EN CUADROS</p> <p>ARROZ CON ZANAHORIA</p> <p>PAPAS CHALEQUEADAS</p> <p>TORTA DE ESPINACA</p> <p>JUGO DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE</p> <p>AGUA</p>					
		FICHA TÉCNICA			
					
		ALMACENAMIENTO			
		COMEDOR ESCOLAR			



2000

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAERPS ALMUERZO

Semana del ciclo N°		1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio		Sede Educativa		chita		11/07/2023		Hora inicio		10am	
Institución Educativa		jose joaquin casals															
Dirección		chita															
Marca		Número de menú programado															
Fecha de última calibración		Número de menú entregado															
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		El Menú entregado corresponde al ciclo															
		1		3		5		7		9		11		13		15	
		2		4		6		8		10		12		14		16	
		3		5		7		9		11		13		15		17	
		4		6		8		10		12		14		16		18	
		5		7		9		11		13		15		17		19	
		6		8		10		12		14		16		18		20	
		7		9		11		13		15		17		19		21	
		8		10		12		14		16		18		20		22	
		9		11		13		15		17		19		21		23	
		10		12		14		16		18		20		22		24	
		11		13		15		17		19		21		23		25	
		12		14		16		18		20		22		24		26	
		13		15		17		19		21		23		25		27	
		14		16		18		20		22		24		26		28	
		15		17		19		21		23		25		27		29	
		16		18		20		22		24		26		28		30	
		17		19		21		23		25		27		29		31	
		18		20		22		24		26		28		30		32	
		19		21		23		25		27		29		31		33	
		20		22		24		26		28		30		32		34	
		21		23		25		27		29		31		33		35	
		22		24		26		28		30		32		34		36	
		23		25		27		29		31		33		35		37	
		24		26		28		30		32		34		36		38	
		25		27		29		31		33		35		37		39	
		26		28		30		32		34		36		38		40	
		27		29		31		33		35		37		39		41	
		28		30		32		34		36		38		40		42	
		29		31		33		35		37		39		41		43	
		30		32		34		36		38		40		42		44	
		31		33		35		37		39		41		43		45	
		32		34		36		38		40		42		44		46	
		33		35		37		39		41		43		45		47	
		34		36		38		40		42		44		46		48	
		35		37		39		41		43		45		47		49	
		36		38		40		42		44		46		48		50	
		37		39		41		43		45		47		49		51	
		38		40		42		44		46		48		50		52	
		39		41		43		45		47		49		51		53	
		40		42		44		46		48		50		52		54	
		41		43		45		47		49		51		53		55	
		42		44		46		48		50		52		54		56	

Notas: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramafe. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos



HAVERHILL



ESECOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

Ministerio de Salud

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Jose joaquin casas			ETC		Ciudad/ Municipio	Chia			
Nombre sede	principal			Área	Urbana	Rural	Fecha Visita	11	07	2023
Dirección	chia			No de visita	1		Hora inicio	10am		
Operador	CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023			No Contrato	702-2023		Hora de	1pm		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	RPS		
Visita técnica	1			Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega	11:00 a. m.		
Nombre y cargo de quien	Diana Suta (Manipuladora)			Nombre del interventor de	Diego Garcia					
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por										
PUNTAJE	50			PUNTAJE	45			PORCENTAJE	90.000%	
CALIFICACIÓN BUENO										
RANGOS DE De 70 a 84% Aceptable De 85 a 94% Bueno										
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA			número de manipuladoras en el sitio 6						
CONCEPTO EMITIDO				no						
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				PORCENTAJE OBTENIDO						
De 1 a 50 raciones				1			Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones				2			De 1 a 75 raciones			
De 101 a 250 raciones				3			De 76 a 150 raciones			
De 251 a 450 raciones				4			De 151 a 300 raciones			
De 451 a 700 raciones				5			De 301 a 500 raciones			
De 701 a 950 raciones				6			De 501 a 750 raciones			
De 951 a 1450 raciones				7			De 751 a 1000 raciones			
De 1451 raciones en adelante				8			De 1001 a 1500 raciones			
Según pliego de condiciones contractual										
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO				
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1						
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1						
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1						
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1						
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1						
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	5			PUNTAJE OBTENIDO	5			PORCENTAJE	100.000%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		OBSERVACIONES				
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1						
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1						
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1						
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			no		no se evidencia formato kardex				
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1						
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.			1						
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.			0		no se evidencia que el almaceno de acuerdo a la resolución				
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros			1						
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).			0		no se evidencia formato de reposición y/o faltantes				
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005			0		no se evidencia la rotulación completa				

11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no	no se evidencia firma del rector
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cernicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cernicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	na	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	na	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	72,727%
III. CONDICIONES DE PREPARACION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al cálculo de las minutos aprobadas multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú	1	
25	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	no se evidencia formato de buenas practicas alimentarias en beneficiarios
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C +/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	88,889%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antiderrapantes.	1	
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	no se evidencia que la cocina tenga tanque de almacenamiento
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	no se evidencia registro de limpieza del tanque
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	no	no se evidencia formato de registro de toma de agua
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	na	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	0	no se evidencia registro del control de plagas
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	no se evidencia malla anexo
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	no se evidencia certificado de fumigación
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	no	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	no	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	no	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH	no	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	no	no se evidencia formato de registro diario de beneficiarios
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	no	no se evidencia formato de registro y control de beneficiarios
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	no se evidencia formato de registro de suplencias
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE	100,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Diego Garcia	NOMBRE	Diana Suta (Manipuladora)
CEDULA	81720119	CEDULA	35195881
CARGO	inteventor	CARGO	manipuladora
FIRMA	<i>Diego Garcia</i>	FIRMA	<i>Diana Suta</i>



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	jose joaquin casas	FECHA DE LA VISITA	11 707 72023
OPERADOR	union temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA	principal	ALMACENAMIENTO	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		COMEDOR ESCOLAR	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		FICHA TÉCNICA	
CONTRAMUESTRAS		VERIFICACION DE GRAMAJE			

			FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023			RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO									
Institución educativa			ETC		Ciudad/Municipio		Fecha Visita		Hora inicio		Hora de terminación	
Nombre sede			Área		Urbana		Rural		No de visita		No. De Beneficiarios focalizados	
Dirección			No Contrato		CO1.PCCNTR		No. De Beneficiarios atendidos		Tipo de la modalidad entregada		RPS	
Operador			Identifique la causal del caso de atención prioritaria		No. De Beneficiarios focalizados		No. De Beneficiarios atendidos		Tipo de la modalidad entregada		RPS	
Reporta casos de atención prioritaria			SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada		RPS	
Visita técnica			X		Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR		Horario de entrega	
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Manipuladora		Nombre del interventor de campo		Diego García		SI		NO	
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados												
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.												
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		DEFICIENTE				
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno								
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO						
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO		TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM				
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		
De 51 a 100 raciones		2						De 76 a 150 raciones		2		
De 101 a 250 raciones		3						De 151 a 300 raciones		3		
De 251 a 450 raciones		4						De 301 a 500 raciones		4		
De 451 a 700 raciones		5						De 501 a 750 raciones		5		
De 701 a 950 raciones		6						De 751 a 1000 raciones		6		
De 951 a 1450 raciones		7						De 1001 a 1500 raciones		7		
De 1451 raciones en adelante		8										
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)												
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO						
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			1								
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1								
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1								
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1								
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1								
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE								
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		OBSERVACIONES						
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1								
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1								
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1								
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Karrier con el fin de garantizar la adecuada rotación de los			0		No se controla la primera en vencer y salir ya que no cuenta con el formato Karrier.						

 HAVERRILL		 SECOL		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2022				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1							
6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1							
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1							
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1							
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1							
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. (Resolución 5109/2005)	1						NO SE EVIDENCIA REGISTRO INVENTARIO DEL ALMACEN	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1							
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1							
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA						No aplica modalidad	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA						No aplica modalidad	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	NA						No aplica modalidad.	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO									
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO			PORCENTAJE			
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES						
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1							
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1							
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.	1							
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1							
20	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							
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1							
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1							
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1							
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN									




CONSORCIO

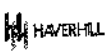
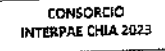
INTERPAE CHIA 2023

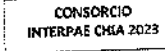


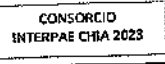
FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	NO SE EVIDENCIO HABITOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
PORCENTAJE			
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
PORCENTAJE			
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	

   		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
44	Los insumos e implementos de aseo (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se encuentra remisión física en el sitio
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	No se encuentra tanque de almacenamiento ni se garantiza por un día de producción.
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	No se encuentran registros de desinfección y tampoco se garantiza por un día de almacenamiento.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	

   		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO			
61	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.	1			
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1			
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	NO			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	3			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	2			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		
					PORCENTAJE
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO			
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		N.A	PUNTAJE OBTENIDO		N.A
					PORCENTAJE
					N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			

  		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20- guantes de latex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas- 1 venda elástica 3x5 yardas- 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	0	Se evidencia la denuncia los canales de comunicación
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	NO SE OBSERVA COMITE ESCOLAR
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Diana Jota	NOMBRE	Diana Jota
CEDULA	35195881	CEDULA	35195881
CARGO	Manipuladora	CARGO	Manipuladora
FIRMA	[Firma]	FIRMA	[Firma]

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaie: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO											
Institución educativa		COLBUEO SANGRE		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio							
				Área		Urbana		Rural		Fecha Visita					
Nombre sede		CMA		No de visita		1		Hora inicio		8:00 AM					
Dirección		CMA		No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023		Hora de terminación		7:30 PM					
Operador		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios focalizados		1230		No. De Beneficiarios atendidos							
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entregada		RPS					
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR		Horario de entrega					
Nombre y cargo de quien atiende la visita		NELLY WAZ		Nombre del interventor de campo		D. ELIZABETH									
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI		NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.															
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0		PORCENTAJE		0,000%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA			
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno		DEFICIENTE					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO									
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO														TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM	
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones		2							
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones		3							
De 251 a 450 raciones		4				De 301 a 500 raciones		4							
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones		5							
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones		6							
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones		7							
De 1451 raciones en adelante		8													
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)															
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO									
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de		1											
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1											
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1											
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1											
E		Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeteras con bolsa).		1											
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
PUNTAJE ESPERADO		N.A		PUNTAJE OBTENIDO		N.A		PORCENTAJE		N.A					
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO															
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES									
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1											
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1											
3		Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1											
4		Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		0								NO SE EVIDENCIA KARDEX			
5		El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1											

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	L	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	L	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	L	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	L	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	O	NO SE EVIDENCIA EN FORMA DE ROTULADO VEBANTA
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	O	NO SE EVIDENCIA FIRMA DE RECTOR Y MANIPULADORAS
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	L	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	L	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	L	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	L	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	L	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	L	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	L	
21	El servicio 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.	L	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	L	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	L	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1			
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomida es bajo	1			
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1			
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1			
37	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 continua.	1			
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1			
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1			
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	0	NO SE ENCONTRON LIMEZZA DE EQUIPOS		
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE ENCUENTRA REMISION FIRMADA POR RECTOR O REPRESENTANTE
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	NO SE ENCUENTRA TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	0	NO SE ENCUENTRA REGISTRO LIMPIEZA DE TANQUE
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	L			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	L			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	L			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	NO SE EVIDENCIA MALLA ANTE VENTANA		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	L			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	L			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	L			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	L			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	No			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	No			
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	No			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	No			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	L			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	L			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	L			

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	NO SE QUEDAN VASO DE 1000ML Y 500ML		
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1			
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1			
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	NO SE QUEDAN COMITÉ ESCOLAR		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	DE AGUILAR	NOMBRE	NELE Y NELE		
CÉDULA	23254800	CÉDULA	23254800		
CARGO	INTERVENIA	CARGO	MANEJO DE ALIMENTOS		
FIRMA		FIRMA			



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

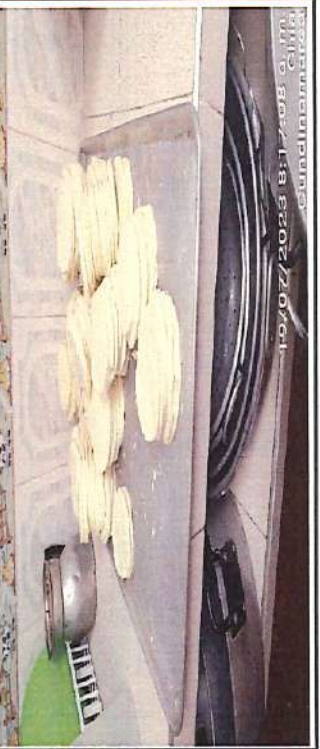
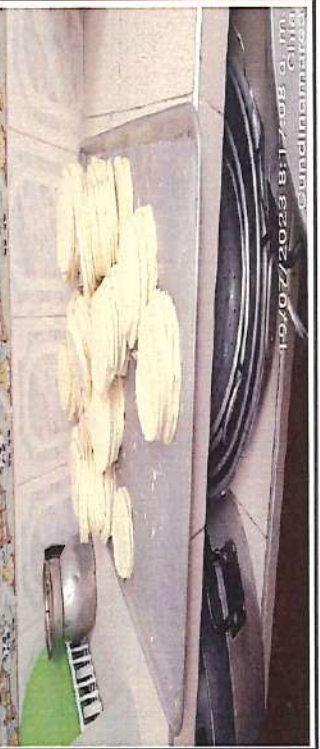
MUNICIPIO	chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	colegio samaria	FECHA DE LA VISITA	01/08/2023
OPERADOR	SEDE EDUCATIVA				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA			
 <p>1/08/2023 7:22:55 a. m. Gundinamarca</p>		 <p>1/08/2023 7:37:30 a. m. 6-38 Calle 6 La Balsa Chia Gundinamarca</p>			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES			
 <p>1/08/2023 7:35:50 a. m. 6-38 Calle 6 La Balsa Chia Gundinamarca</p>		 <p>1/08/2023 9:08:50 a. m. 6-38 Calle 6 La Balsa Chia Gundinamarca</p>			
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			
 <p>1/08/2023 9:13:08 a. m. 6-38 Calle 6 La Balsa Chia Gundinamarca</p>		 <p>1/08/2023 9:15:01 a. m. 6-38 Calle 6 La Balsa Chia Gundinamarca</p>			
		 <p>1/08/2023 9:16:55 a. m. 6-38 Calle 6 La Balsa Chia Gundinamarca</p>			
		 <p>1/08/2023 7:29:17 a. m. 6-38 Calle 6 La Balsa Chia Gundinamarca</p>			



FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
: PAERPS ALMUERZO

Semana del ciclo N°		2		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio		CHIA		Fecha Visita		25/07/2023		Hora Inicio		8:00 a. m.				
Institución Educativa						SAMARIA						Sede Educativa		SAMARIA		Hora de terminación		12:30 : PM				
Dirección								Operator		UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO						No Contrato						
Balanza		Marca				Número de menú programado		9		Se presentaron Intercambios		SI		NO		X						
		Fecha de última calibración				El Menú entregado corresponde al ciclo		SI		NO		Presentaron soporte de autorización		NO		N.A.		X				
		Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		2		3		4		5		6		7		8				
				7		8		9		10		11		12		13		14				
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																						
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																						
CICLO		PRIMARIA 1° - 2° - 3°																				
		MUESTRA 1			MUESTRA 2			MUESTRA 3			MUESTRA 4			MUESTRA 5			MUESTRA 6			MUESTRA 7		
Componente		Nombre del producto o Preparación			Peso promedio			Peso esperado			Concepto (Cumple - No Cumple)			Peso promedio			Peso esperado			Concepto (Cumple - No Cumple)		
Alimento proteico		CERDO																				
Leguminosa																						
Cereal (arroz ó pasta)		ARROZ FIDEOS																				
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal		PAPA FRANCESA																				
Verdura fría o caliente		LECHUGA ESPINACA TOMATE																				
Bebida		FRUTA COSECHA																				
					CUMPLE			NO CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:																						
CICLO		SEGUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°																				
		MUESTRA 1			MUESTRA 2			MUESTRA 3			MUESTRA 4			MUESTRA 5			MUESTRA 6			MUESTRA 7		
Componente		Nombre del producto o Preparación			Peso promedio			Peso esperado			Concepto (Cumple - No Cumple)			Peso promedio			Peso esperado			Concepto (Cumple - No Cumple)		
Alimento proteico																						
Leguminosa																						
Cereal (arroz ó pasta)																						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal																						
Verdura fría o caliente																						
Bebida																						
					CUMPLE			NO CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE					
Se realizaron cambios en el menú?																						
		SI			NO			X			NA											
Los cambios están aprobados por la ETC?																						
		SI			NO			NA			X											
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																						
PUNTAJE POSIBLE		5		PUNTAJE REAL		4		PORCENTAJE		90%		Nombre del Interventor		DIEGO ANDRES GARCIA								
												Firma del interventor										

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de garantías: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos.

				CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO		chía		INSTITUCIÓN EDUCATIVA		colégio samaria (modalidad preparado en sitio)			
OPERADOR		Union temporal fundacion bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		FECHA DE LA VISITA			
				INFRAESTRUCTURA		SAMARIA			
		FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA				ALMACENAMIENTO			
									
		MANIPULADORA DE ALIMENTOS				COMEDOR ESCOLAR			
									
		NEVERA				FICHA TÉCNICA			
									

13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	1	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	14
		PORCENTAJE	93,333%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	100,000%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servidos y tipo de menu	1	
25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porción servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	no se evidencio gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 80°C y alimentos fríos 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	88,889%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	

38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
PORCENTAJE		100,000%	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	no se evidencia plan de Saneamiento del comedor escolar
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	no se evidencia tanque de almacenamiento de agua potable
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	0	no se evidencia limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable ni fecha de última limpieza
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	

65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE	0,000%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1	
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	no	
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	no	
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	no	
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada.	no	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los minimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni los registros
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	75,000%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	100,000%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrado de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			

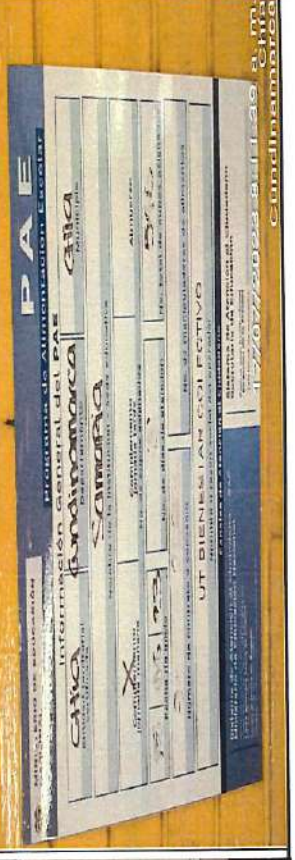
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,000%
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
todo en orden, dando cumplimiento a la normatividad establecido					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	Diego Garcia	NOMBRE	Katherine cruz		
CEDULA	81720119	CEDULA	1072651303		
CARGO	Interventor	CARGO	maniofadora		
FIRMA	Diego Garcia	FIRMA	Katherine Cruz		



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	chía	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	fundacion unio temporal bienestar colectivo	colegio samaria PS	FECHA DE LA VISITA	17/07/2023
OPERADOR	SEDE EDUCATIVA					colegio samaria
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA	ALMACENAMIENTO		
						
17/07/2023 9:09:38 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca			17/07/2023 9:10:24 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	17/07/2023 9:18:47 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	17/07/2023 9:18:47 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES	COMEDOR ESCOLAR		
						
17/07/2023 9:09:38 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca			17/07/2023 9:18:47 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	17/07/2023 9:18:47 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	17/07/2023 9:18:47 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE	FICHA TÉCNICA		
						
17/07/2023 9:09:38 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca			17/07/2023 9:09:38 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	17/07/2023 9:18:47 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	17/07/2023 9:18:47 a.m. La Balsa Chía Cundinamarca	

[illegible]

Elaborado: 19/05/2014

 <div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: DEBERG P BARRIOS		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: C/BA	
Nombre sede: CAEA		Área Urbana: X		Área Rural: 	
Dirección: CAEA		Fecha Visita: 26/02/2023		Hora de Inicio: 7:30am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023 702-2023		Hora de terminación: 9:30am	
Hora de consumo:		Hora de entrega publicada: 8:am			
Reporta casos de atención prioritaria SI NO 		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 63		No. De Beneficiarios atendidos 63			
Visita técnica X	No. de Visita	Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:		Nombre del interventor de campo: DEBERG P BARRIOS			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI NO 					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,000%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Excelente		Calificación Cualitativa: DEFICIENTE	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio	
De 36 a 200 raciones		1		Observaciones:	
De 201 a 600 raciones		2			
De 601 a 1000 raciones		3			
De 1001 a 1500 raciones		4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración industrializada					
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de asco.	1			
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	0	NO SE CUENTA Y NO SE EVIDENCIA LUGAR DE ALMACENAMIENTO ADECUADO		
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	NO SE EVIDENCIA FORMATO REPOSICION O FALTANTES		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	NO SE EVIDENCIA LA FIRMA DEL RECTOR		

6	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
---	---	---	--

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados, (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA LAS PRACTICAS ADECUADAS DE HABITOS ALIMENTARIOS
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)		
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	0	NO SE EVIDENCIA EL PLAN DE SANEAMIENTO
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE ENCONTRA REMISIÓN RECTOR
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NS	
----	--	----	--

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	

47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1		
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1		
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA EL PROTOCOLO DE SUPLENCIA Y REPITENCIAS	
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1		

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE

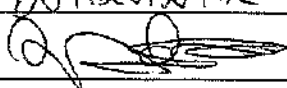
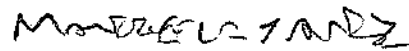
VIII. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	

51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1		
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA CON ELA ESCOLAR	

TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

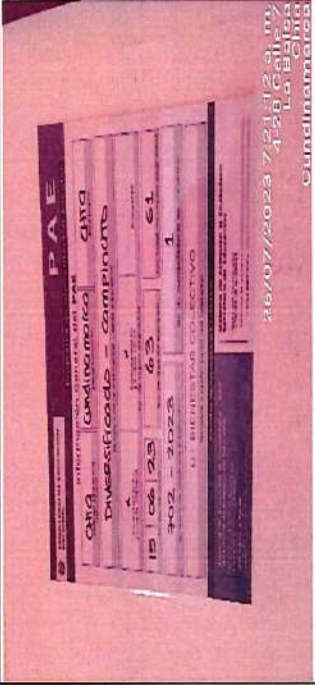
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	DIEGO GARCIA	NOMBRE:	MARCELA YANIZ
CEDULA:	81720112	CEDULA:	4958796
CARGO:	INTERVENIENTE	CARGO:	MANEJADORA
FIRMA:		FIRMA:	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Diversificado Campesino (modalidad industrializado)	FECHA DE LA VISITA	26/07/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo	FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	Campesino	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		COMEDOR		ALMACENAMIENTO	
					
26/07/2023 7:56:26 a. m. Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca		26/07/2023 8:02:02 a. m. Cl. 7 Chia Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca		26/07/2023 7:55:19 a. m. Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca	
ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR		FICHA TÉCNICA	
					
26/07/2023 8:00:29 a. m. Cl. 7 Chia Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca		26/07/2023 8:00:56 a. m. Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca		26/07/2023 7:51:12 a. m. 4:26:00 a. m. Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca	
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		COMEDOR		FICHA TÉCNICA	
					
26/07/2023 7:56:26 a. m. Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca		26/07/2023 8:00:56 a. m. Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca		26/07/2023 7:51:12 a. m. 4:26:00 a. m. Gundinamarca Colombia Chia Gundinamarca	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA, CUNDINAMARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIVERSIFICADO CAMPINSITO	FECHA DE LA VISITA	19/07/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	DIVERSIFICADO CAMPINSITO	
			INFRAESTRUCTURA	ALMACENAMIENTO	



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ENTREGA DE RACIONES



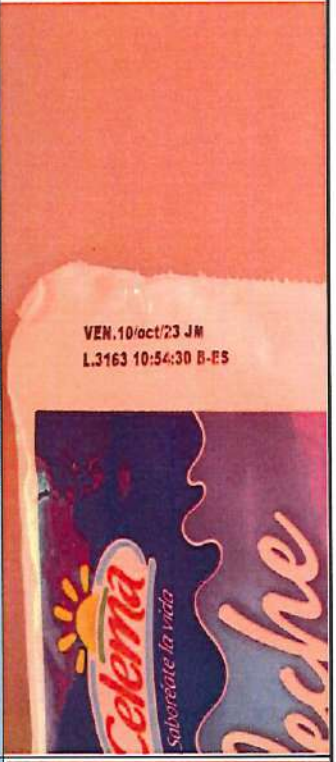
COMEDOR ESCOLAR



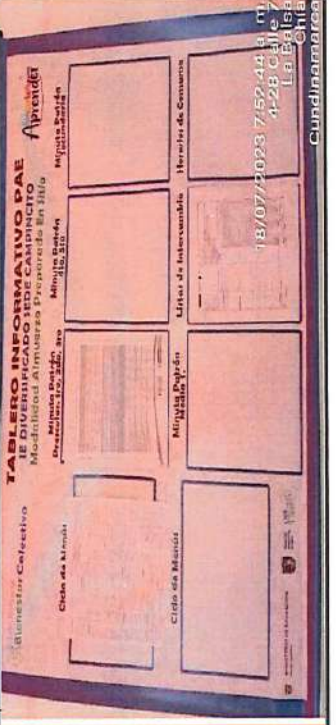
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



FECHA DE VENCIMIENTO



FICHA TÉCNICA



    				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: DIVERSIFICADO CAMPINSITO				ETC: _____ Municipio CHIA			
Nombre sede: campinsito				Area Urb/ ☒ Area Rural			
Dirección: CHIA				Fecha Visita: 12/07/2023 Hora de inicio: _____			
Operador: Consortio Interpae Chía 2023				No Contrato _____ Hora de terminación: _____			
Hora de consumo: 8:00AM				Hora de entrega publicada: 8:00AM			
Reporta casos de atención prioritaria ☒ SI ☐ NO				Identifique la causal del caso de atención prioritaria _____			
No. De Beneficiarios _____ 61				No. De Beneficiarios _____ 61			
Visita técnica _____ No. de Vi _____ 1				Seguimiento _____ Visita SPQR _____			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Mariela Yanis				Nombre del interventor de campo: Diego Garcia			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: ☒ SI ☐ NO							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO: 46		PUNTAJE OBTENIDO _____		37 PORCENTAJE: _____ Calificación: _____			
RANGOS DE CALIFICACIÓN		TOTAL DE MANIPULADORAS		De 70 a 84% De 85 a 94%			
De 1 a 35 raciones 1 CAE				No. de Manipuladoras en _____			
De 36 a 200 1				Observaciones: DASDFASDF			
De 201 a 600 2							
De 601 a 1000 3							
De 1001 a 1500 4							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración Industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO				
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de estancamiento de las raciones industrializadas está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas.	1					
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	no se evidencia almacenamiento adecuado				
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1					
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1					
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1					
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1					
PUNTAJE ESPERADO: 6		PUNTAJE OBTENIDO 5		PORCENTAJE: 83,333%			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1					
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas.	1					
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1					
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	no se evidencia formato diligenciado de reposición o entrega de faltantes.				
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1					
6	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1					
PUNTAJE ESPERADO: 6		PUNTAJE OBTENIDO 5		PORCENTAJE: 83,333%			
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1					
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1					
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1					
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1					
11	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	no se evidencia practicas de buenos hábitos				
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1					
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1					
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1					
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1					
PUNTAJE ESPERADO: 9		PUNTAJE OBTENIDO 8		PORCENTAJE: 88,889%			
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1					
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	0	no se evidencia formato diligenciado de entrega de dotaciones				
18	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					
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1					
20	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					
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1					

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE
83,333%				
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1		
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	no se evidencia actividades de desinfección	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	no se evidencia implementos de aseo	
25	Se encuentre la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia firma del rector	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	no se evidencia formato de instructivo de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no se evidencia rotulación	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1		
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1		
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	no		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1		
32	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		
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y envases.	1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE
51,538%				
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1		
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1		
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1		
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1		
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1		
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongos, abombamiento, etc.)	1		
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	no		
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	no		
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	no		
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	no		
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	no		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE				
PUNTAJE	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE
100,000%				
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1		
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1		
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1		
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1		
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS				
PUNTAJE	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE
100,000%				
VIII. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1		
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia acta de comité escolar	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE
50,000%				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Nota: Se deja una copia del formato de visita en el comedor escolar.				
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA				
NOMBRE: Diego García				
CEDULA: 810720119				
CARGO: Interventor				
FIRMA:				
DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR				
NOMBRE: Mariela Yaniz				
CEDULA: pasaporte 4958396				
CARGO: manipuladora				
FIRMA:				

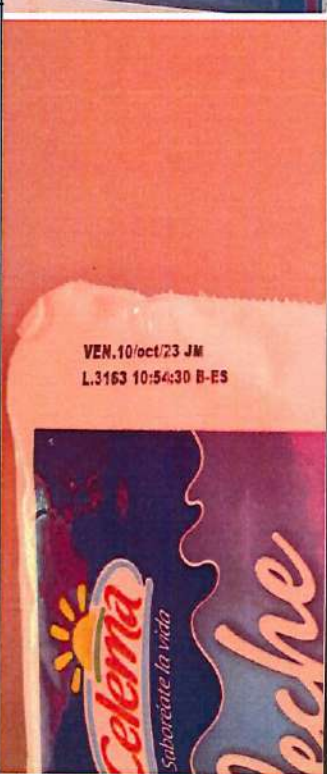
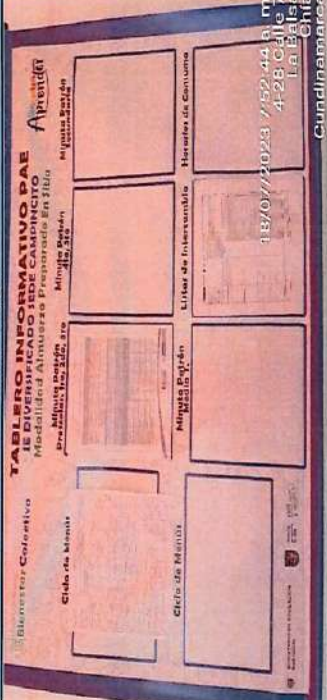


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Inter-Public Administration Entity

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIVERSIFICADO CAMPINSITO	FECHA DE LA VISITA	12/07/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	CAMPINSITO		
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
					
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		FECHA DE VENCIMIENTO		FICHA TÉCNICA	
					

[illegible]

Se realizaron cambios en el método?		SI	NO	NA	Especifique en cuáles preparaciones:	
Los cambios están aprobados por IEETC?		SI	NO	NA	LES HE SAGUNREZADO CHEQUEAR, CONSULTAR, MANDAR UNA	
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL			2	TOTAL CUMPLIMIENTO DE OBRAS
		PORCENTAJE			66,66	Nombre del Interventor
						Firma del Interventor
						PIERO GARCIA

		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: JOSA M. SORBA B.				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio CHIA	
Nombre sede:				Área Urbana ☒		Área Rural ☐	
Dirección: CHIA				Fecha Visita: 6/08/2023		Hora de inicio: 9:00am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 9:30am	
Hora de consumo: 9:30am				Hora de entrega publicada: 9:30am			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☐				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 526				No. De Beneficiarios atendidos 526			
Visita técnica ☒		No. de Visita 1		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: JHON A B.				Nombre del interventor de campo: DEIGO BARRA			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☒ NO ☐							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 336 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0	
						PORCENTAJE %	
						0,000%	
						Calificación Cualitativa:	
						DEFICIENTE	
						De 70 a 84% Aceptable	
						De 85 a 94% Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN							
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1					
De 201 a 600 raciones		2					
De 601 a 1000 raciones		3		3			
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración Industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL Hallazgo	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones Industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1			
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos. 70CM		1			
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, estén contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1			
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1			
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		1			
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1			
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1			
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1			
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		1			
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		1			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	NO SE EVIDENCIA ROTULACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN VIGENTE
---	--	---	--

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuades de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	INTERVEN PUBLICADO DONDE PROMUEVE PRACTICAS ADECUADAS
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenes Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

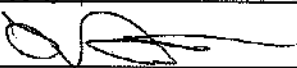
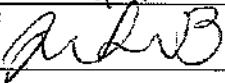
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	No	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	No	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	No	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	No	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAFA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO BENEFICIARIOS
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO SUPLENCIAS Y/O REPITENCIAS
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO COMITÉ ESCOLAR
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	DEIRO ANDREA GARCIA S.	NOMBRE:	Johana Rubiano
CEDULA:	81720111	CEDULA:	35197953
CARGO:	Interventor	CARGO:	Manipuladora Alimentos
FIRMA:		FIRMA:	

		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: JOSÉ M. S. B.				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio C1482	
Nombre sede: CADA				Área Urbana		Área Rural	
Dirección: C1482				Fecha Visita: 28/07/2023		Hora de inicio: 8:00 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 10:00 am	
Hora de consumo: 9:00 am				Hora de entrega publicada: 9:00 am			
Reporta casos de atención prioritaria SI NO				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados		523		No. De Beneficiarios atendidos		523	
Visita técnica		X		No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:				Nombre del interventor de campo:			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI NO							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
				De 95 a 100% Excelente		Deficiente	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1		4			
De 201 a 500 raciones		2					
De 501 a 1000 raciones		3					
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones Industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		↓			
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		↓			
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		↓			
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		↓			
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		↓			
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		↓			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		↓			
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		↓			
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		↓			
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		↓			
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		↓			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS • GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS • GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	NA	

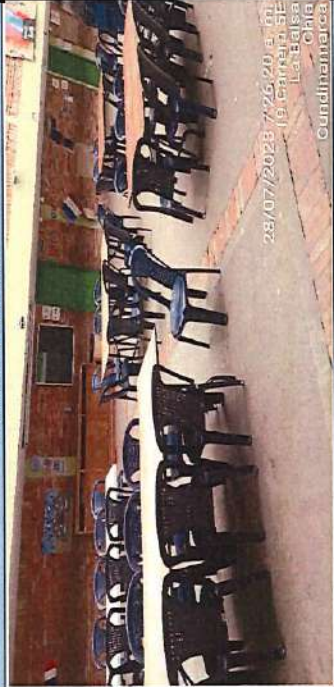
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, 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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA FOMENTO DE BENEFICIARIOS
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA CONTROL DE SUPLENCIAS Y REPITENCIAS
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE: <u>DEGGO GARCIA</u>	NOMBRE: <u>Johanna Rubiano</u>		
CEDULA: <u>2510113</u>	CEDULA: <u>35107033</u>		
CARGO: <u>INTERVENIENTE</u>	CARGO: <u>MANEJO DE ALIMENTOS</u>		
FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u>Johanna Rubiano</u>		

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Colegio Jose Maria escriba de Balaguer Preparado en Sitio			FECHA DE LA VISITA	28/07/2023		
OPERADOR	Union Temporal bienestar Colectivo		SEDE EDUCATIVA			Principal			
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA			ALMACENAMIENTO			
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES			COMEDOR ESCOLAR			
									
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE			FICHA TÉCNICA			
									

[illegible]

Meta: Reconocer y valorar a favor en cuanto para el equilibrio y cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calificación de los equipos

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Colegio Jose Maria escriba de Balaguer industrializado			FECHA DE LA VISITA	28/07/2023		
OPERADOR	Union Temporal fundacion bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		Principal				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO				
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR				
									
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA				
									
MENÚ No. 15			Bebida lactea con avena UAT/UHT, larga vida						
			Torta de chocolate						
			Fruta de cosecha						

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE							
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO				ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio		Cajamarca	
Institución educativa		SSSE MxUA SCRENA BUNGUAN		Área		Urbana > Rural		Fecha Visita		24 D 07 M 2023	
Nombre sede				No de visita		L		Hora Inicio		07:30 am	
Dirección		CARA		No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023 702-0023		Hora de terminación		1:30 am	
Operador		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios focalizados		731		No. De Beneficiarios atendidos		731	
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada		RPS	
Visita técnica				Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR		Horario de entrega	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Johana Rubiano		Nombre del interventor de campo		Diego Garcia					
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.											
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0		PORCENTAJE		0,000%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno		DEFICIENTE	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO											
De 1 a 50 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio	
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones		2			
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones		3			
De 251 a 450 raciones		4		Según pliego de condiciones contractual		De 301 a 500 raciones		4			
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones		5			
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones		6			
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones		7			
De 1451 raciones en adelante		8									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)											
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO					
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de		1							
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1							
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1							
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1							
E		Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		1							
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS											
PUNTAJE ESPERADO		N.A		PUNTAJE OBTENIDO		N.A		PORCENTAJE		N.A	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO											
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES					
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1							
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1							
3		Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1							
4		Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		0						NO SE EVIDENCIA KARDEX PARA LA ROTACION DE PRODUCTOS	
5		El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1							

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	L	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	L	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	L	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	L	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	O	NO SE EVIDENCIA INFORMACION COMPLETA DE LA ROTULACION
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	L	
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	L	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	L	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	L	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	L	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	L	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	L	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	L	SE EVIDENCIA QUE LOS ALIMENTOS SE DESINFECTAN CON VINAGRA
21	El servicio 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.	L	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	L	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	L	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS • GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	L	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
35	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	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	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 continua.	1	SE EVIDENCIA CON CURSO DE 30H
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	NO SE EVIDENCIA QUE EVTA PERSONAL AJENO AL COMEDOR
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	L	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	L	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	L	
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	L	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	L	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	L	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	L	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	L	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

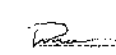
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	NO SE VE EN EL TANQUE DE ALMACENAMIENTO QUE LLEVE A LA COCINA
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	NO SE OBSERVA REGISTRO DEL TANGUE ALMACENAMIENTO DE AGUA
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	L	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	L	
57	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.	L	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

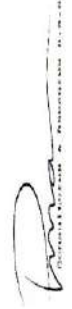
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	L	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	L	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	L	
61	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.	L	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	L	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	NO SE EVIDENCIA MALLA ANTO EN LAS VENTANAS		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	NO	NO SE OBSERVA CERTIFICADO DE FUMIGACION		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA SEÑALAMIENTO DE TRANSPORTE		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO SE OBSERVA LEYENDA DE VEHICULOS		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	NO SE OBSERVA PERSONAL TRANSPORTADOR		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1			

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	0	NO SE EVIDENCIA VASO MEDIDOR DE 100 Y 500 ML
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	L	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA PLANILLA DE BENEFICIARIOS
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA CONTAS SUPLENIDAS Y REPITENCIAS
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	L	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	L	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20- guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	L	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	L	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA COMITÉ ESCOLAR
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DR. ROSALBA C.	NOMBRE	Johana Rubiano
CÉDULA	2720110	CÉDULA	35797933
CARGO	Interventor	CARGO	MANEJO ALIMENTARIO
FIRMA		FIRMA	Johana Rubiano

    		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: San José María Scriva de Balaguer		ETC: UT, BIENESTAR COLECTIVO	Municipio: Chila, Cundinamarca
Nombre sede: San José María Scriva de Balaguer		Área Urbana	Área Rural
Dirección: av pradilla chila		Fecha Visita: 18/07/2023	Hora de inicio: 9am
Operador: Consorcio Interpae Chila 2023		No Contrato: 782-21023	Hora de terminación: 9:30 am
8:00am		Hora de entrega publicada: 9:00 am	
Reporta casos de atención prioritaria SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No. De Beneficiarios 523		No. De Beneficiarios 523	
Visita té x No. de V 2		Seguimiento Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: joana Rubiano manipuladora		Nombre del interventor de campo: Diego Garcia	
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.			
PUNTAJE ESPERADO	46	PUNTAJE OBTENIDO	40
		PORCENTAJE	86,957%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 89% Buena
		BUENO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 35 1 CAE		No. de Manipuladoras en	
De 36 a 200 1		6	
De 201 a 600 2			
De 601 a 1000 3			
De 1001 a 1500 4			
OBSERVACIONES: BASDFASDF			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
R: Ración Industrializada			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de almacenamiento de las raciones industrializadas está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	no se evidenció espacio mínimo de 30 cm que garantice la conservación de los alimentos
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los salones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	0	no se evidenció ventilación del área de almacenamiento temporal
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	no se evidenció baño seco por el personal manipulador
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de eso.	1	
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	50,000%
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	100,000%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promueve prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	no se evidenció formato de promoción de buenos hábitos alimentarios por parte del operador
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	88,889%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 Muga, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	1	
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	no se evidenció certificados de manual de cargas
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1				
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	no se evidencia actividades del programa de limpieza y desinfección			
24		0	no se evidencia normas de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida			
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1				
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1				
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
28	Existen letreros en buen estado afisivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1				
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1				
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1				
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	0	no se evidencia procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.			
32	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				
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1				
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE		
				78,571%		
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1				
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1				
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1				
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1				
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1				
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto mohu o hongo, abombamiento, etc.)	0	no se evidencian condiciones de inocuidad			
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	no				
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	no				
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría (los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas).	no				
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	no				
45	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	no				
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE		
				83,333%		
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiados en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1				
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1				
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitancias y el formato respectivo en la carpeta.	1				
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1				
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE		
				100,000%		
VIII. GESTIÓN SOCIAL						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para los SPQR.	1				
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no	no se evidencian formato comité escolar			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL						
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE		
				100,000%		
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:						
<p>Nota: Se dejó el copia del formato de visita en el comedor escolar.</p> <table border="0"> <tr> <td> DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENCIÓN NOMBRE: Diana García CÉDULA: R122049 CARGO: Interventora FIRMA: </td> <td> DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR NOMBRE: Johana Rubiano CÉDULA: 35197943 CARGO: Manipuladora FIRMA: </td> </tr> </table>					DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENCIÓN NOMBRE: Diana García CÉDULA: R122049 CARGO: Interventora FIRMA:	DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR NOMBRE: Johana Rubiano CÉDULA: 35197943 CARGO: Manipuladora FIRMA:
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENCIÓN NOMBRE: Diana García CÉDULA: R122049 CARGO: Interventora FIRMA:	DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR NOMBRE: Johana Rubiano CÉDULA: 35197943 CARGO: Manipuladora FIRMA:					

<div><div><div><div>H</div><div>A</div><div>V</div><div>E</div><div>R</div><div>H</div><div>I</div><div>L</div><div>L</div></div></div><div><div><div><div>S</div><div>I</div><div>S</div><div>C</div><div>O</div><div>L</div></div></div><div><div>la mejor</div></div></div><div><div>CONSORCIO</div><div>INTERPAE CHIA 2023</div></div><div><div></div><div></div></div></div>			
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
MUNICIPIO		FECHA DE LA VISITA	
chía		18-07-2023	
OPERADOR		Jose maria scriva balaguer	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA	
fundacion bienestar colectivo			
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA	
			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES	
			
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA		FECHA VENCIMIENTO	
			
		ALMACENAMIENTO	
			
		COMEDOR ESCOLAR	
			
		FICHA TECNICA	
			

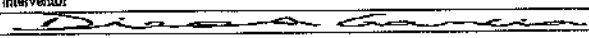


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



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

Institución educativa: Jose María Scriva de Balaguer		ETC:		Municipio chia	
Nombre sede: Jose María Scriva de Balaguer		Área Urbana		Área Rural X	
Dirección: chia		Fecha Visita: 10/07/2023		Hora de inicio: 8am	
Operador: Consorcio Interpae Chia 2023		No Contrato 702-2023		Hora de terminación: 10am	
Hora de consumo: 9am		Hora de entrega publicada: 1666		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
Reporta casos de atención prioritaria SI NO		No. De Beneficiarios		523	
No. De Beneficiarios focalizados		Seguimiento		Visita SPQR	
Visita técnica No. de Visita		Nombre del interventor de campo: Diego Garcia			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Johana Rubiano					
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
45				Calificación Cualitativa	
RANGOS DE CALIFICACION		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en	
De 36 a 200		1			
De 201 a 600		2			
De 601 a 1000		3			
De 1001 a 1500		4			
CRITERIOS DE EVALUACION: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración Industrializada					
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1	
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		0 no se evidencia espacio mínimo de 30 cm que garantice que los alimentos se contaminen.	
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1	
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		0 no tiene iluminación adecuada y ventilación para preservar los alimentos.	
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		1	
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
6				66,667%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canestillas, limpias y en buen estado.		1	
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos.		1	
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1	
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0 No se observa formato de reposición o entrega de faltantes.	
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo corteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		0 no se evidencia firma de rector o profesor.	
6		Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.		0 se evidencia rotulación incompleta.	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
6				50,000%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
7		En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC		1	
8		Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		1	
9		Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)		1	
10		El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.		1	
11		En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		1	
12		La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo		1	
13		Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias		1	
14		El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.		1	
15		El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar		1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
9				100,000%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
16		El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 6 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.		0 no se evidencia formato de entrega dotación a los manipuladores.	
17		El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.		na no se aplica para esta modalidad de ración	
18		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	
19		Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)		1	
20		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	
21		Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)		1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80,000%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.		1		
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.		1		
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.		1		
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.		0	no se evidencia firma del rector	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.		1		
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		no		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.		1		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.		1		
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.		0	no se evidencia registro de actividades	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.		0	no se evidencia los procedimientos correspondientes al programa de manejo de residuos sólidos	
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.		0	no se evidencia uso de canecas plásticas con bolsa	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		1		
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.		1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	69,231%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.		1		
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.		1		
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.		1		
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.		1		
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.		1		
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)		1		
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.		no		
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.		no		
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la Interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1,5 Toneladas.		no		
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.		no		
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)		no		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,000%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.		0	no se evidencia registro diario de los beneficiarios	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.		0	no se observa diligenciamiento de planillas	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.		0	no evidencia protocolo de suplencias	
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.		1		
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25,000%
VIII. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.		1		
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		0	no evidencia soporte de comité de alimentación escolar	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,000%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja el copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE: Diego Garcia			NOMBRE: Johana Rubiano		
CEDULA: 81720119			CEDULA: 35197933		
CARGO: Interventor			CARGO: manipuladora		
FIRMA: 			FIRMA: 		

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	chía	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jose Maria Scrva de Balaguer	FECHA DE LA VISITA	10/07/2023
OPERADOR		Union temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA		principal
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
		HABITOS ALIMENTICIOS		FICHA TÉCNICA	

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de grante. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO					
Institución educativa	Fusco			ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/Municipio	Chia		
Nombre sede	El Cerro			Área	Urbana	Rural	X		
Dirección	Vereda Yerbabunga			No de visita		Fecha Visita	31 ^D 07 ^M 23 ^A		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No. De Beneficiarios focalizados	332	No. De Beneficiarios atendidos	332		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Tipo de la modalidad entregada				
Visita técnica	X			Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR			
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Milena Naza Naza Nanyaco			Nombre del interventor de campo	José Blanco R.				
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados							SI	X	NO
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.									
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0,000%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	DEFICIENTE		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De 70 a 84% Aceptable			De 85 a 94% Bueno			De 95 a 100% Muy bueno		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA			CONCEPTO EMITIDO			PORCENTAJE OBTENIDO		
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM					
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2				
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3				
De 251 a 450 raciones	4			De 301 a 500 raciones	4				
De 451 a 700 raciones	5			De 501 a 750 raciones	5				
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6				
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7				
De 1451 raciones en adelante	8								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)									
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO				
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de			1					
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1					
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no desizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1					
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1					
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1					
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A				
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO									
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES				
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1					
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1					
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1					
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			1					
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1					

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y carnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	No se evidencian formatos de reposición entrega y faltantes.
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	No se evidencia remisión de alimentos firmada por el rector o el delegado.
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C). (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA.	
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA.	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C. (Solo aplica para comida caliente transportada).	NA.	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0.	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios.		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1			
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1			
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1			
37	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 continua.	1			
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1			
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1			
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1			
44	Los insumos e implementos de aseo (pañós absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia firma del rector. o representante del CAE
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

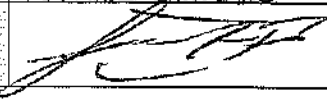
ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de agua.
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de agua.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	NA	No se fabrica hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	0	No se evidencia recipiente para el uso de aceite vegetal usado		
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	No se evidencia certificado de fumigación.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	No se evidencia remisión de faltantes y rechazo		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1			
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1			
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	1			
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No observado. la capacidad y la portación de bascula.		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	1			
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	No se evidencia plan de mantenimiento y preventivo de equipo.		

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1			
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se encuentra el protocolo de suplencia y repitencias.		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	Botiquin incompleto.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de comité de alimentación CAE.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	José Wanda R	NOMBRE	Mileva Maella Mercedez Angiano		
CÉDULA	79209283	CÉDULA	52954564		
CARGO	Técnico alimentario	CARGO	Economa.		
FIRMA		FIRMA			



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA, CUNDINAMARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	UT. BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE LA VISITA
OPERADOR					31/07/2023
EL CERRO					
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		ALMACENAMIENTO			
31/07/2023 8:03:23 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia		31/07/2023 8:23:58 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		COMEDOR ESCOLAR			
31/07/2023 8:48:59 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia		31/07/2023 9:29:01 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia			
MENÚ PREPARADO EN SITIO		FICHA TÉCNICA			

			FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO							
Institución educativa	Fusca		ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio				
			Área	Urbana	Rural	X	Fecha Visita	14 _D 07 _M 23 _A		
Nombre sede	El CERRO		No de visita				Hora inicio		9:30 a.m.	
Dirección	Vdo. Yerbabuena		No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023		Hora de terminación			
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios focalizados		332		No. De Beneficiarios atendidos		332	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				Tipo de la modalidad entregada	RPS	
							X		ALMUERZO	
Visita técnica			Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega			
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Hilena Maria Mendoza Hernandez		Nombre del interventor de campo		Jose Homeo Blanco R.			
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados								SI	X	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 835 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.										
PUNTAJE ESPERADO	0		PUNTAJE OBTENIDO	0		PORCENTAJE	0,000%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN			De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO				
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO					TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM					
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones		2		
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones		3		
De 251 a 450 raciones		4				De 301 a 500 raciones		4		
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones		5		
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones		6		
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones		7		
De 1451 raciones en adelante		8								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO					
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de			1						
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1						
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			1						
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1						
E	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			1						
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	N.A		PUNTAJE OBTENIDO	N.A		PORCENTAJE	N.A			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO										
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES					
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			1						
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			1						
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			1						
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			0	No se evidencio. planilla kardex					
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			1						

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	<u>1</u>	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	<u>1</u>	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	<u>1</u>	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	<u>0</u>	No se evidencia formato
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	<u>1</u>	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	<u>0</u>	No se evidencia formato firmado
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	<u>1</u>	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA.	
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA.	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	<u>1</u>	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	<u>1</u>	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	<u>1</u>	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	<u>1</u>	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	<u>1</u>	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	<u>1</u>	
21	El servicio 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.	<u>1</u>	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	<u>1</u>	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	<u>1</u>	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	<u>1</u>	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	No se evidencia. Promoción de Practicas adecuadas		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1			
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1			
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1			
37	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 continua.	1			
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1			
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1			
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1			
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencian bota.
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia remisión firmada.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

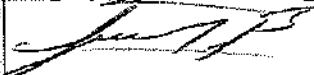
ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	No observado el tanque de almacenamiento.
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No observado el tanque de almacenamiento.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	NA	No se fabrica hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	NO	NO observado el recipiente para el aceite vegetal.		
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO se evidencia certificado.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	NO se evidencia remisión firmada.		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	NO observado el transporte de los alimentos		
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO observado el transporte de los alimentos		
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO observado el transporte de los alimentos		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO observado el transporte de los alimentos		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO observado el transporte de los alimentos		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	NO observado el transporte de los alimentos		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	NO se evidencian registros		

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	No se evidencian planillas.		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formato.		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	Botiquin Incompleto		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia conformación de comité		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	Jose Homero Blanco R		NOMBRE	Milena María Parroza Manjones	
CÉDULA	79 209 283		CÉDULA	52 454 564	
CARGO	Técnico Alimentos		CARGO	Economa	
FIRMA			FIRMA		

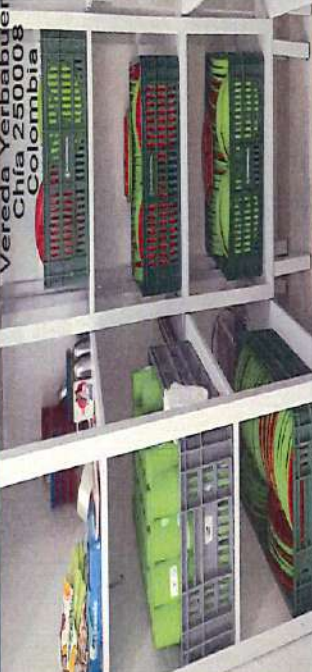
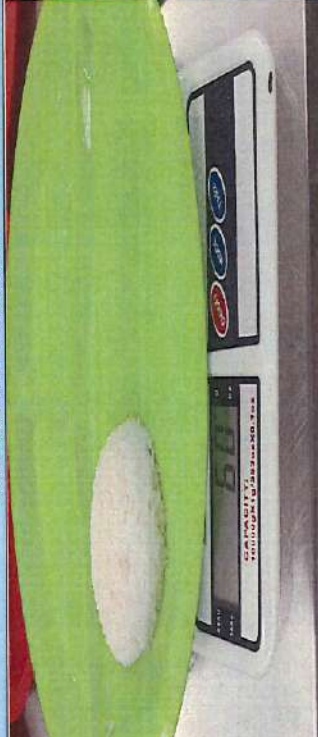
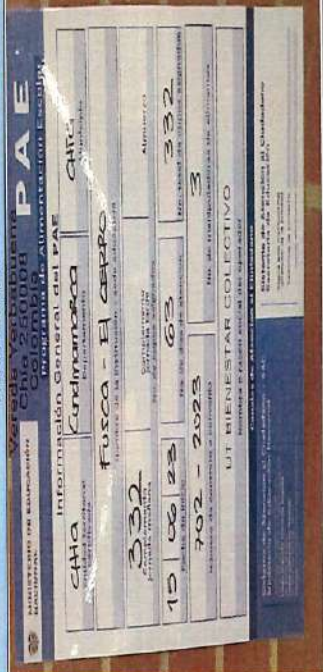


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]
PRESIDENTE DEL CONSORCIO

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA, CUNDINAMARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CERRO	FECHA DE LA VISITA	14/07/2023
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	EL CERRO	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA	ALMACENAMIENTO	
					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES	COMEDOR ESCOLAR	
					
MENÚ PREPARADO EN SITIO			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE	FICHA TÉCNICA	
					

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos.

H. HAVERRILL		CONSORCIO INTERPAE CHLA 2023		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: Fusca		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio cho	
Nombre sede: Fusca Principal		Área Urbana		Área Rural X	
Dirección: Urcub Fusca		Fecha Visita: 04-08-23		Hora de inicio: 10:00 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación:	
Hora de consumo: 9:30 am		Hora de entrega publicada:			
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 128		No. De Beneficiarios atendidos 128			
Visita técnica X		No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Huan Ceto Bedoya		Nombre del interventor de campo: L. Blanco			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO 0		PUNTAJE OBTENIDO 0		PORCENTAJE % 0,000%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Muy Bueno		Deficiente	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones 1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio 1		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones 1					
De 201 a 600 raciones 2					
De 601 a 1000 raciones 3					
De 1001 a 1500 raciones 4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración Industrializada					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1	
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.		1	
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1	
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1	
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		0. No se evidencian instalaciones sanitarias para el personal manipulador.	
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1	
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO 6		PUNTAJE OBTENIDO 5		PORCENTAJE 83%	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canasillas, limpias y en buen estado.		1	
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1	
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1	
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0. No se encuentra en el comedor. El formato de faltantes.	
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		0. La remisión de entrega de los alimentos no se encuentra firmada por el rector o representante del PAE	

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución S109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2482 de 2022 y demás normas vigentes.	0	No se evidencia que complen con los rotulos exigidos según las normatividades vigentes		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	50%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1			
11	En la sala de entrega, el operador promueve prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	No se evidencia prácticas de hábitos adecuados por los beneficiarios.		
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1			
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1			
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1			
15	El complemento alimentario R1 es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	89%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	No aplica por modalidad		
18	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			
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1			
20	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			
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencian los recibos de insumos de aseo.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	No se evidencian instructivos de concentraciones de productos utilizados.
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia un sitio ventilado para el almacenamiento de insumos.
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

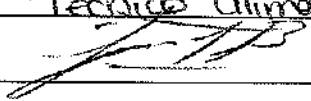
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencia registro de verificación de agua.

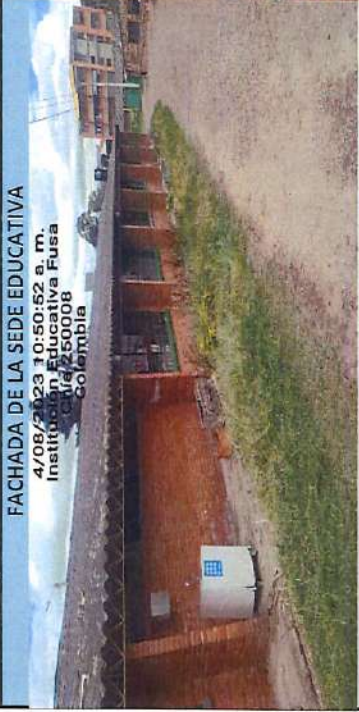
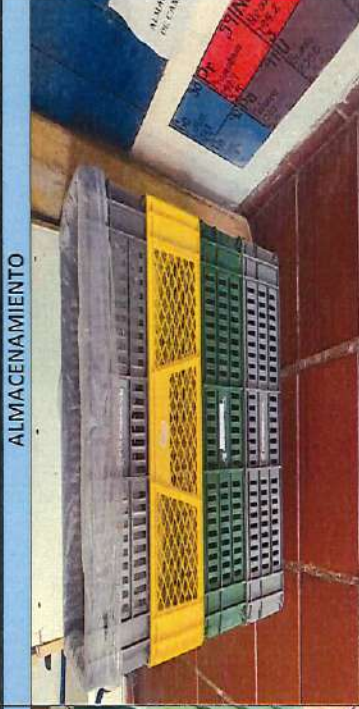
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, 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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	10
		PORCENTAJE	71%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No observado el transporte de los alimentos.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No observado el transporte de los alimentos.
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No observado el transporte de los alimentos.
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No observado el transporte de los alimentos.

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredita es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No observo el transporte de alimentos.
TOTAL: CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	55%
VII: ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el formato de suplencias y repitencias en la carpeta.
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL: ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	75%
VIII: GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
TOTAL: GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE	
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	José Blanco R	NOMBRE:	Maria Cielo Padua
CECULA:	39209283	CECULA:	1193168558
CARGO:	Técnico Alimentación	CARGO:	Gerencia
FIRMA:		FIRMA:	

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Fusca Principal		FECHA DE LA VISITA	04-08-23			
OPERADOR	UT Bienestar Colectivo		SEDE EDUCATIVA		Fusca				
 <p>FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA 4/08/2023 10:50:52 a. m. Institución Educativa Fusa Chia 250008 Colombia</p>		 <p>INFRAESTRUCTURA</p>		 <p>ALMACENAMIENTO</p>					
 <p>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</p>		 <p>ENTREGA DE RACIONES</p>		 <p>COMEDOR ESCOLAR</p>					
 <p>MENÚ PREPARADO EN SITIO</p>		 <p>VERIFICACIÓN DE GRAMAJE</p>		 <p>FICHA TÉCNICA</p>					

HAYERHILL		BISCOL		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: Fusca				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA				Municipio Chía	
Nombre sede: Fusca Principal				Área Urbana		Área Rural		X	
Dirección: Uda. fusca				Fecha Visita: 18-07-21				Hora de inicio: 9:30 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023				Hora de terminación:	
Hora de consumo: 10:00 a.m				Hora de entrega publicada: 10:00 a.m					
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X				Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No. De Beneficiarios focalizados 128				No. De Beneficiarios atendidos 128					
Visita técnica X		No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Mariela Gielio Bedoya				Nombre del interventor de campo: Jose Homero Blanco					
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO									
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.									
PUNTAJE ESPERADO 0		PUNTAJE OBTENIDO 0		PORCENTAJE % 0,000%		Calificación Cualitativa		DEFICIENTE	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Excelente			
TOTAL DE MANIPULADORAS									
De 1 a 35 raciones 1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:					
De 36 a 200 raciones 1									
De 201 a 600 raciones 2									
De 601 a 1000 raciones 3									
De 1001 a 1500 raciones 4									
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)									
RI: Ración Industrializada									
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL Hallazgo			
A		El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1					
B		El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.		1					
C		Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1					
D		La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1					
E		Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		0		No se evidencio notificación sanitaria para el personal manipulador			
F		Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
PUNTAJE ESPERADO 6		PUNTAJE OBTENIDO 5		PORCENTAJE 83%					
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO									
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1		El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1					
2		El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1					
3		Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1					
4		Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0		No hay comedor en la institución			
5		La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el reactor y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		0		La revisión no se evidencia firmada			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 6109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	Se evidencia que no cumplen con el rotulado exigido
---	--	---	---

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	50%

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	No se evidencian prácticas de hábitos de alimentos
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	89%

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA.	No aplica por movilidad
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	No se evidencian certificados
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	67%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	No se evidencian registros
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencian tablas

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el tractor y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia la remisión firmada.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	No se evidencia publicación.
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia sitio para almacenamiento de insumos.
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

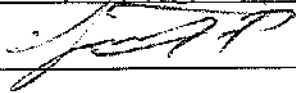
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencia registros de verificación de agua.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	No se evidencia procedimiento establecidos.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	50 %.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No observado el transporte de alimentos.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No observado el transporte de alimentos.
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la Interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No observado el transporte de alimentos.
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No observado el transporte de alimentos.

48	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No es observado el transporte de alimentos
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	55%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el formato de suplencias
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	75%
VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de comité
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Tate Homero Blanco 2	NOMBRE:	Maria Cielo Bedoya
CEDULA:	79204283	CEDULA:	1193168558
CARGO:	Tecnico Alimentos	CARGO:	Economia
FIRMA:		FIRMA:	

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chía	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Fusca Principal	FECHA DE LA VISITA	18-07-23
OPERADOR		UT Bienestar Colectivo		Fusca	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		ALMACENAMIENTO			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES			
MENÚ R I		RACION INDUSTRIALIZADA			
FICHA TÉCNICA					

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA LA CARO	FECHA DE LA VISITA	08 DE AGOSTO DEL 2023
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA		LA CARO
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA 8/08/2023 7:38:17 a. m.		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
MENÚ PREPARADO EN SITIO		VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA	

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos.

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO											
Institución educativa		Fusco		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio		Chía					
Nombre sede		La Caro		Área		Urbana		Rural		X					
Dirección		Vereda fusco		No de visita		No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023		Fecha Visita					
Operador		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No. De Beneficiarios focalizados		110		No. De Beneficiarios atendidos		110					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Tipo de la modalidad entrega					
Visita técnica		X		Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR		Horario de entrega					
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Miriam Bolívar		Nombre del interventor de campo		Jose Blanco									
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI		X		NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.															
PUNTAJE ESPERADO		0		PUNTAJE OBTENIDO		0		PORCENTAJE		0,000%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		DEFICIENTE	
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno							
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO									
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO														TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM	
De 1 a 50 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio					
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones		2							
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones		3							
De 251 a 450 raciones		4				De 301 a 500 raciones		4							
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones		5							
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones		6							
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones		7							
De 1451 raciones en adelante		8													
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)															
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO									
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de		1											
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1											
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1											
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		1											
E		Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		0		No se evidencian toda la dotación requerida.									
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
PUNTAJE ESPERADO		N.A		PUNTAJE OBTENIDO		N.A		PORCENTAJE		N.A					
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO															
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES									
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1											
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1											
3		Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1											
4		Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		1											
5		El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1											

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	No se evidencia el formato de reposición y faltantes.
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	No se evidencia la remisión de los alimentos firmada por el Rector o delegado del CAE.
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (igual o superior a 72°C).Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos cárnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	No aplica para la movilidad
14	Los recipientes empleados para el servicio de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	No aplica para la movilidad
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	NA	No aplica para la movilidad.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1			
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1			
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/-2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1			
37	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 continua.	1			
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificación se encuentra el oficio soporte.	1			
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1			
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1			
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencian remisión firmada por el rector o Delegado del PAE.
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

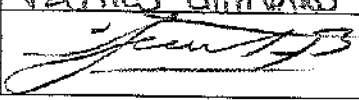
ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de agua.
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de agua.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial.	1	
57	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.	NA	No se fabrica hielo en punto.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	0	NO se evidencia recipiente para el uso de aceite vegetal usado.		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	NO se evidencia certificado de fumigación		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	NO se evidencia remisión de faltantes y rechazo.		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	NO observado el transporte de alimentos		
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO observado el transporte de alimentos		
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO observado el transporte de alimentos		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO observado el transporte de alimentos		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO observado el transporte de alimentos		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPMI y además portan la dotación adecuada.	NO	NO observado el transporte de alimentos		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	NO se evidencia plan de mantenimiento y preventivo de equipos.		

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1			
82	Se encuentra el protocolo de supencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el protocolo de supencias y repitencias		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	Botiquin incompleto		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de comit. de alimentación CAE.		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	Jose Homero Bernal		NOMBRE	Hiram Galvar	
CÉDULA	79209283		CÉDULA	23925306	
CARGO	Tecnico alimentario		CARGO	Economa	
FIRMA			FIRMA		

REGISTRO FOTOGRÁFICO

[illegible]

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO						
Institución educativa	Fusca			ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/Municipio	Chia			
				Área	Urbana	Rural	X	Fecha Visita	19 _D 07 _M 23 _A	
Nombre sede	La Caro			No de visita		Hora inicio		9:30 am		
Dirección	Vda Fusca			No Contrato CO1.PCCNTR		723-2023		Hora de terminación		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No. De Beneficiarios focalizados		110		No. De Beneficiarios atendidos	110.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Tipo de la modalidad entregada		RPS		
				X				AM-PM	ALMUERZO	
Visita técnica	X			Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS	Visita SPQR	Horario de entrega		
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Miriam Bolivar			Nombre del interventor de campo		José Homero Blanco R.			
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados								SI	X	NO
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.										
PUNTAJE ESPERADO	0		PUNTAJE OBTENIDO	0		PORCENTAJE	0,000%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO				
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM						
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio
De 51 a 100 raciones		2				De 76 a 150 raciones		2		
De 101 a 250 raciones		3				De 151 a 300 raciones		3		
De 251 a 450 raciones		4				De 301 a 500 raciones		4		
De 451 a 700 raciones		5				De 501 a 750 raciones		5		
De 701 a 950 raciones		6				De 751 a 1000 raciones		6		
De 951 a 1450 raciones		7				De 1001 a 1500 raciones		7		
De 1451 raciones en adelante		8								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO				
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de				1					
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				1					
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.				1					
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento				1					
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).				0	No se evidencia toda la dotación.				
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	N.A		PUNTAJE OBTENIDO	N.A		PORCENTAJE	N.A			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE	OBSERVACIONES				
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.				1					
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				1					
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.				1					
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.				0	No se evidencia planilla Kardex				
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.				1					

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y carnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	0	No se evidencia formato.
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	No se evidencia formato firmado
12	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C). Para la ración Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de cocción de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA.	
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA.	
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	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	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	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 y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
------------------	-----	------------------	-----	------------	-----

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	1	

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	0	No se evidencia promoción de practicas adecuadas		
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1			
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1			
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1			
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1			
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C).	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1			
35	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			
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1			
37	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 continua.	1			
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1			
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1			
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1			
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1			
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1			

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO se evidencia tabla establecida.
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO se evidencia remisión firmada
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

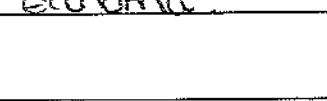
ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	NO observado el tanque de almacenamiento.
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No observado el tanque de almacenamiento
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	1	
57	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.	NA.	NO se fabrica hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	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.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	NO	NO observado el recipiente para el aceite vegetal.		
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	No se evidencia en las ventanas malla anti insecto.		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	0	No se evidencia certificado.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	0	No se evidencia minimos firmados.		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	No observado el transporte de los alimentos		
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	No observado el transporte de los alimentos		
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No observado el transporte de los alimentos		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No observado el transporte de los alimentos.		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No observado el transporte de los alimentos		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	No observado el transporte de los alimentos.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			
78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	No se evidencian registros		

79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1			
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1			
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formato		
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquin tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	Botiquin Incompleto		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia conformación de comité		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	Jorge Homero Bkinn R		NOMBRE	Miriam Bolivar	
CÉDULA	79209283		CÉDULA	23925508	
CARGO	Técnico Alimentos		CARGO	Economía	
FIRMA			FIRMA		



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA LA CARO	FECHA DE LA VISITA	19/07/2023
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	LA CARO	



FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



ALMACENAMIENTO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



COMEDOR ESCOLAR



MENÚ PREPARADO EN SITIO

Menú #8
I.E.O
La
Caro



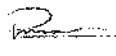
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

FICHA TÉCNICA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN	INFORMACIÓN GENERAL DEL PAE	PAE
CHIA	curadomameca	CHIA
110	FUSCA - LA CARO	
15/06/23	2023-2025	210
2023-2025	UT BIENESTAR COLECTIVO	2

[illegible]

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje. Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

 <div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>		 		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: <u>Bojaca</u>		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio <u>chia</u>	
Nombre sede: <u>Bojaca Principal</u>		Área Urbana		Área Rural	<u>X</u>
Dirección: <u>Vereda Bojaca</u>		Fecha Visita: <u>03-08-23</u>		Hora de Inicio: <u>9:30 am</u>	
Operador: <u>UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO</u>		No Contrato <u>CO1.PCCNTR: 737-2023</u>		Hora de terminación: <u>3:30 pm</u>	
Hora de consumo: <u>9:30 a.m.</u>		Hora de entrega publicada:			
Reporta casos de atención prioritaria <u>SI</u> <u>NO</u> <u>X</u>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados <u>506 am</u> <u>429 pm</u>		No. De Beneficiarios atendidos <u>506 am</u> <u>429 pm</u>			
Visita técnica	<u>X</u>	No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA	Visita SPQR
Nombre y cargo de quien atiende la visita: <u>Espinoza William</u>		Nombre del interventor de campo: <u>José Homero Blanco</u>			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: <u>SI</u> <u>X</u> <u>NO</u>					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,000%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones	1 CAE	No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones	1	<u>1</u>			
De 201 a 500 raciones	2				
De 601 a 1000 raciones	3				
De 1001 a 1500 raciones	4				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración Industrializada					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	<u>1</u>			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	<u>1</u>			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	<u>1</u>			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	<u>1</u>			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	<u>1</u>			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	<u>1</u>			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	<u>1</u>			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos de desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	<u>1</u>			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	<u>1</u>			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	<u>0</u>	<u>No se evidencia formato de reposición y faltantes</u>		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	<u>0</u>	<u>No se evidencia remisión de alimentos firmada por el rector ni delegado</u>		

6	Los productos que se encuentren empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	No se evidencia que los productos cumplen con el rotulado exigido por la norma.
---	--	---	---

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	50%

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	No se evidencian prácticas adecuadas de hábitos alimentarios.
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE	89%

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	No aplica para la modalidad
18	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	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	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	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	0	Según el rango deben ser 2 manipuladores y hay 1.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	66%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	0	No se evidencian registros de limpieza y desinfección diligenciados.
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencian insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla.

25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se encuentra la remisión firmada por el rector ni representante del PAE
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	No se evidencian productos utilizados ni implementos.
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia que los insumos estén en almacenamiento protegido
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1	
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencian registros de verificación de agua.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
32	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	
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	No se evidencia registro para el control de plagas.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	50%
------------------	----	------------------	---	------------	-----

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No observado el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No observado el transporte de alimentos
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No observado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No observado el transporte de alimentos

46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO observado el transporte de alimentos.
----	--	----	--

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	55%

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO se evidencia formato de suplencia respectiva en la carpeta.
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE	75%

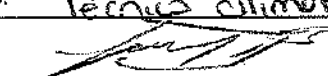
VIII. GESTIÓN SOCIAL

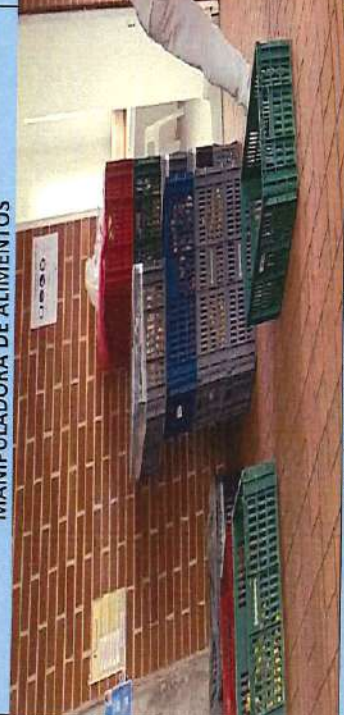
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO se evidencian actas de comité

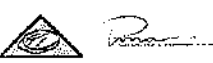
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Jose Blanco D	NOMBRE:	Rosario Espinoza Villamil
CEDULA:	792092123	CEDULA:	35333696
CARGO:	Técnica alimentos	CARGO:	Economía
FIRMA:		FIRMA:	

 HAVERHILL		 SIBCOL la mejor		CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA, CUNDINAMARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		bojaca principal		FECHA DE LA VISITA		AGOSTO 3 DE 2023	
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		bojaca principal				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA 3/08/2023 9:48:33 a. m. 2e18 Calle 35 Chia, Chia 250000 Colombia									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR				
			VERIFICACIÓN DE GRAMAJE		FICHA TÉCNICA				
									

  				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: Bojaca				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio Chia	
Nombre sede: Bojaca Principal				Área Urbana		Área Rural X	
Dirección: Uda Bojaca				Fecha Visita: 21-07-23		Hora de inicio: 9:00am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO				No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación:	
Hora de consumo: 10:00 a.m.				Hora de entrega publicada: 10:00 a.m.			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO X				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios focalizados 506 am 429 Pm				No. De Beneficiarios atendidos 506 am 429 Pm			
Visita técnica X		No. de Visita		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Rosario Espinosa Villamil				Nombre del interventor de campo: José Homero Blanco Rodríguez			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO ☐							
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.							
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,000%	Calificación Cualitativa	DEFICIENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN				De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno		
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones	1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones:			
De 36 a 200 raciones	1		1	begin rango deben haber 2 manipuladoras, solo hay 1.			
De 201 a 600 raciones	3						
De 601 a 1000 raciones	3						
De 1001 a 1500 raciones	4						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración industrializada							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO			
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1				
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.		1				
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.		1				
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.		1				
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el aceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.		1				
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		1				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%		
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.		1				
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		1				
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		1				
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		0	No se evidencia formato de faltantes			
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.		0	No se evidencia remisión firmada.			