Página 1 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021 20234141130	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2023_____ MEVAL – CEVCI -29.25

Medellín, 06 de octubre de 2023

Señor Brigadier general
NOVOA PIÑEROS ARNULFO ROSEMBERG
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
Calle 48 # 45 – 58
Medellín

ASUNTO: Informe de supervisión contrato N°. 12- 1-10051-23.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL _

Período del informe de supervisión

Desde	**01/09/2023**	**Hasta**	**30/09/2023**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la "*Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-179729-MEVAL notificación de la supervisión el señor Brigadier NOVOA PIÑEROS ARNULFO ROSEMBERG obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Teniente SANDRA MILENA ARDILA GOMEZ, Administradora Centro Vacacional El Circulo.

615341130

Página 2 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:**

1. Informe de supervisión del mes de agosto 2023 del periodo comprendido entre el 01/08/2023 al 30/08/2023, presentado mediante comunicación oficial GS-2023-211397-MEVAL del 06/07/2023

Información del contrato.

Contrato No. / Orden de compra No.	Nº. 12- 1-10051-23.
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO"
Contratista	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Representante legal	NOMBRE: FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ C.C. . 1.014.184.271 de Bogotá DC NIT: 1.014.184.271 -0 CIUDAD NOTIFICACIÓN: Bogotá DC - Colombia DIRECCIÓN: Tv 15ª bis n 45ª 38 sur, Bogotá TELÉFONO: 3046237520 Email: fnino18@gmail.com / operacionesltda@hotmail.com
Valor inicial del contrato u orden de compra	El valor total del presente proceso equivale a la suma de CATORCE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($14.291.532,00) moneda legal colombiana, IVA incluido, distribuidos así:
Valor adiciones del contrato u orden de compra	

ITEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR CANON ARRENDAMIENTO MENSUAL	VALOR TOTAL
1	No aplica	CEVCI	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO.	No aplica	12	$ 1.190.961,00	$14.291.532,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$ 14.291.532,00

615341130

Valor total del contrato u orden de compra	VALOR TOTAL CONTRATO: $14.291.532,00
Plazo de ejecución inicial	01/08/2023 al 31/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/08/2023
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31/07/2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	
Adiciones	
Modificatorios	No/Aplica
Prorrogas	No/Aplica
Otros	

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

1. Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-234302-MEVAL de fecha 03 de octubre Solicitud pago servicios públicos de los espacios de cafetería, Contrato Nro PN MEVAL N. 12- 1-10051-23.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

615341120

Página 4 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Utilizar el inmueble, ubicado en el Centro Vacacional el Circulo, bien inmueble de matrícula inmobiliaria No 01N-5188161, ubicado en la Calle 111ª # 64 – 180, del municipio de Medellín, únicamente para la prestación del servicio de cafetería.	(SI)	El señor contratista Francisco Niño Rodríguez, recibe el bien inmueble, por parte de la Señorita Administradora del Centro Vacacional El Circulo Te Sandra Milena Ardila Gómez (acta 044 del 01/08/2023)
2	El proponente y fututo arrendatario se compromete a no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias ilegales.	(SI)	No se presentaron instalaciones de máquinas de juegos de azar.
3	El proponente y fututo arrendatario se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de cafetería, de lunes a viernes de 07:00 a 18:00 horas y sábados, domingo y festivos de 07:00 a 19:00 horas.	(SI)	Mediante comunicado oficial NRO GS-2023-191204-MEVAL 14 de agosto de 2023 Recordando cumplimiento condiciones Técnicas Contrato Nro PN MEVAL N 12- 1-10051-23. En el cumplimiento del horario.
4	El arrendatario se compromete a suministrar como mínimo los siguientes productos para el buen funcionamiento de la cafetería así: bebidas, lácteos, fritos, parvas y confitería, snacks y aperitivos entre otros.	(SI)	El Señor contratista emite comunicado oficial 31 de agosto 2023 Medellin Antioquia Por medio de la presente informo la publicación de los precios de los productos que se venderán.
5	**LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MAS ROTATIVOS:** El contratista se compromete a comercializar como mínimo los siguientes productos, así mismo, a publicar los precios que venderá en el local destinado para prestar el servicio en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.	(SI)	El Señor contratista emite comunicado oficial 31 de agosto 2023 Medellín Antioquia Por medio de la presente informo la publicación de los precios de los productos que se venderán.

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	VR
1	Agua Aloe Vera 270 ml	3000
2	Agua Aloe Vera 420 ml	4200
3	Agua 600ML	2000
4	Agua Cristal Bolsa x 6000 ml	3500
5	Leche Alpina Alpin chocolate x 180 ml	3000
6	Alpin Chocolate Caja 200 ml	3200
7	Arequipe alpino de 50 gr	1800
8	Aromática	2000
9	Avena bolsa x 200 ml Alpina	2000
10	Avena Original Alpina Vaso 250 g	3500
11	Boliqueso CHEETOS 160 gr	7000
12	Pasabocas Cheetos boliqueso horneados x34g	1500
13	Leche Colanta Entera Bolsa Uht x1000ml	4500
14	Leche colanta uht entera slim x 200ml	2500
15	Chupeta Bon Bon Bum Colombina	500
16	Bonyurt Zucaritas Alpina 170 G	3800
17	Buñuelo 100 Gg	2000
18	Caja de jugo hit 200 ml	2000
19	Cappuccino, Mokachino, Vainilla Maquina express 200 ml	3500
20	Chicles tridents Pequeño	300
21	Chicles tridents Grande	1800
22	Pasabocas De Maiz CHEETOS 180 gr	6700
23	Snack Choclito sabor a limón 230 g	8700
24	Snack Choclito sabor a limón 27 g	1500
25	Chococono crem helado 90 gramo	2500

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	26	Chocolate con leche 200 ml	2500		
	27	Chocolate sin leche 200 ml	2000		
	28	Chocolates Kisses Mkc HERSHEYS 70 gr	1200		
	29	Chocolatina Jet 30 g	800		
	30	Chocorramo x20und x400g	1400		
	31	Bolitas De Chocolate Chokis x 19g	1500		
	32	Galleta chokis chispas 37 g	1500		
	33	Club social 3400x9	1500		
	34	Coca Cola 400 light ml	3000		
	35	Coca cola 400 ml	3000		
	36	Coca cola mini	2000		
	37	Coca Cola pet 400 cc	3000		
	38	Colombiana 400ML	3000		
	39	Confites Halls pepa 3 gr	300		
	40	Halls barra x 12	2000		
	41	Galletas Crakeñas Saltin Integral Individual X 32 G	1200		
	42	Palos de queso 100 gr	3000		
	43	Croissant 100 gr	3000		
	44	Croissant de jamón y queso 100 gr	3500		
	45	De todito surtidos 45 gr	3200		
	46	Detodito grande de 155 gr	8400		
	47	Doritos 45 gr	3200		
	48	Galletas Ducales Tentación 156Gr	1000		
	49	Pasabocas Doritos mega queso x200g	9500		
	50	Empanada de carne 100 gr	3000		
	51	Galleta Black & White 55 gr	3000		
	52	Helado Crem Helado Platillo 3 sabores x65g	2500		
	53	Galleta Cocosette x 50g	2000		
	54	Galleta milo x 6 unidades	1500		
	55	Galleta Milo anillos x 4 unidades	1000		
	56	Galleta Festival x 6 unidades	1200		
	57	Galleta festival x 4 Unidades	800		
	58	Galleta wafer noel	800		
	59	Galletas club social 24 g	1200		
	60	Galletas crakeñas club individual x 25.5 g	1500		
	62	Galletas Festival x 6 unidades	2000		
	63	Galletas oreo Individual x 4 unidades	2500		
	64	Gaseosa 1,5 litros Postobon	3000		
	65	Gaseosa 250 ML	1200		
	66	Gaseosa 400 ML	2000		
	67	Gatorade 500 M	2500		
	68	Gelatina Boggy 108g Premio	2500		
	69	galleta glacitas 6u chocolate	2000		
	70	Chocolate Golpe X 27 Gr	3000		
	71	halls barra 12u extra strong	2500		
	72	Helado Crem Helado tres leches leche condensada x70g	4000		
	73	Jugo Hit pet Frutas Tropicales x500ml	8500		
	74	Galleta jet wafer vainilla 22 grs	2400		
	75	Jugos Cifrut 500 cc	2500		
	76	Chocolatina jumbo mani Barra x 40 gr	4200		
	77	Latte Grande Maquina express grande 9 onz	2500		
	78	Latte Pequeño Maquina express grande 9 onz	2200		
	79	Leche vaso grande 9 onz	2500		
	80	Leche vaso pequeño 7 onz	1500		
	81	Lecherita x 100 gr nestle	7700		
	82	Natuchips platano verde 135 grs	2500		
	83	Natuchips platano maduro 38 gr	200		
	84	Maicitos natural 50 gr	2500		
	85	Malta Litro	4200		
	86	Malta 330 ml	2500		
	87	Maltica 200 ml	2200		
	88	Mani especial X 45 g	2500		
	89	Mani Kraks Recubierto el especial 38 gr	1500		
	90	Mani natural manimoto 180 gr	7700		
	91	Margarita Papitas 25 gr	2500		

juan.gaviriar juan.gaviriar juan.gaviriar

GS-2023-236204-MEVAL

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES

92	Menta helada	200
93	Milo frio o caliente 9 onz	3000
94	Mani Kraks Recubierto el especial 38 gr	1500
95	Mr tea 500ML	3000
96	Mr. Te 300 cc 840	2000
97	Paleta de agua	2000
98	Palito de queso 100 gr	2500
99	Pancerotis 100 gr	4000
100	Panelita Copelia	1000
101	Papa rellena 125 gr	3500
102	Pastel arequipe 100 gr	3500
103	Pastel de pollo 100 gr	4000
104	Pastel de queso hojaldrado 100 gr	3000
105	Pastel hawaiano 100 gr	3500
106	Pastel Jamón queso 100 gr	4000
107	Pastel ranchero 100 gr	4000
108	Pastel vegetariano 100 gr	5000
109	Pasteles guayaba arequipe 100 gr	3500
110	Café con leche 9 onza	2000
111	Rosquitas X120G	1500
112	Rosquitas 15 grs	1500
113	Salchicha Viena Roja Lata Zenu 150 Gr	3800
114	Sándwich Jamón Queso Lechuga 140 gr	2500
115	Sándwich Pollo 140 gr	5000
116	Galleta Miel Tosh x 270g	9000
117	Tostacos Picantes Ramo X 38Gr	1800
118	Chicle Trident 3 Sandia 51grs	2000
119	Vive 100 240 ml	2000
120	Vive 100 380 ml	3000
121	Yogurt Regeneris Melocoton X 200Ml	3500
122	Yogurt de fruta en vaso 145 ml	2500
123	Yogurt en bolsa 200 gr.	2000
124	Cerveza Lata águila 330 ml	3800
125	Cerveza Light águila light 330 ml	4000
126	Cerveza en lata dorada club Colombia 330 ml	4000
127	Cerveza andina 330 ml	3000
128	Cerveza extra Lata corona 269 ml	6000
129	Cerveza Heineken 269 m	4000
130	Cerveza lata Budweiser 269 ml	3500

El arrendatario se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mismos constituye incumplimiento al contrato.

Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado, deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato.

Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y autorización del ordenador del gasto de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, con el finde realizar el modificatorio al contrato.

Nota 2: En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato, lo cual no requiere modificación al contrato.
Nota 3. La empresa contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.

6	El proponente y futuro arrendatario deberá sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una cafetería, haciendo ajustes únicamente bajo criterios	(SI)	El Señor contratista emite comunicado oficial 31 de

615341130

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante un (1) año. Dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio del contrato, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la cafetería con base a la oferta presentada, así mismo, podrá incluir otros productos que no se encuentre en dicho listado y estos deben ser aprobados por parte del supervisor.		agosto 2023 Medellín Antioquia Por medio de la presente informo la publicación de los precios de los productos que se venderán, así mismo el sostenimiento de los mismos.
7	El proponente y futuro arrendatario se compromete a remitir al supervisor del contrato como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida del personal que laborara en las instalaciones, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad. Por otra parte, si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (5) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.	(SI)	El señor contratista remite las hojas de vida, las cuales son verificadas y archivadas. Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
8	El proponente y futuro arrendatario deberá contar con el personal suficiente para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención, así mismo, deberá contar con capacidad para ampliar.	(SI)	El señor contratista remite las hojas de vida, las cuales son verificadas y archivadas. Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
9	**RELACIÓN LABORAL:** los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.	(SI)	No se presentan novedades.
10	El arrendatario deberá acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte el Centro Vacacional El Circulo, el cual lo ejerce la Estación de Policía Castilla.	(SI)	El señor contratista acata y cumple con los protocolos de seguridad exigidas
11	El horario para el ingreso de los proveedores para la entrega de los productos se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	(SI)	El señor contratista se realiza en los horarios y la autorización de personal de seguridad.
12	El proponente y futuro arrendatario se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas.	(SI)	No se presentan novedades.
13	El proponente y futuro arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	(SI)	El contratista se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento Soporte (acta 044 del 01/08/2023).
14	El proponente y futuro arrendatario se compromete, a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.	(SI)	No se presentan novedades.
15	El proponente y futuro arrendatario se compromete a devolver el inmueble entregado en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, salvo el deterioro normal, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	(SI)	El contratista se compromete a devolver el inmueble entregado en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños (acta 044 del 01/08/2023).
16	**CAPACIDAD OPERATIVA.** Teniendo en cuenta que las instalaciones no cuentan con la logística necesaria para el funcionamiento de la cafetería del presente proceso, por lo tanto, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo el futuro arrendatario deberá certificar por escrito que tiene la capacidad operativa, medios logísticos y personal idóneo para cumplir con el objeto del contrato	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.
17	Teniendo en cuenta que en el punto de servicio, no se cuenta con la logística (sillas y mesas), proponente y futuro arrendatario se compromete a suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 21/08/2023 con las especificaciones técnicas de mesas y sillas. Donde se verifica estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

No.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.		temperatura del medio ambiente.
18	El proponente y futuro arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento a gestionar en un periodo no mayor a un (1) mes, el concepto sanitario expedida por la Dirección Local de Salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación.
19	El arrendatario se compromete una vez se encuentre en funcionamiento la cafetería a gestionar y tener listo en un periodo no mayor a un (1) mes, la acreditación de seguridad industrial expedida por una Administradora de Riesgos Profesionales, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación.
20	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al objeto del presente proceso con empresas públicas o privadas, para lo cual se tendrá únicamente la experiencia acreditada anexando copia del acta de liquidación o certificación por parte de la entidad contratante, en donde se evidencie la satisfacción del servicio prestado. La anterior experiencia se solicita teniendo en cuenta que con la misma se garantiza la idoneidad en la ejecución de contratos iguales o similares al que se genere del presente proceso, y se garantiza que el arrendatario tenga la logística para la prestación de este servicio, ofreciendo un catálogo de productos ajustado a dichas necesidades de la unidad.	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM.	(SI)	La lista de precios se publicará en las instalaciones, cuando se le dé inicio al contrato. El arrendatario presentará el cronograma "Los uniformes" a utilizar durante la vigencia del contrato, para evidenciar visualmente el cambio diario de uniformes por parte del supervisor del contrato. El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 solicitud de visita para certificación concepto sanitario expedida por la Dirección Local de Salud. La contratista anexa certificado de calibración de termómetros. La contratista anexa formato de control de temperatura de los equipos de refrigeración. La contratista anexa formato de limpieza y desinfección de área de alimentos y bebidas.
2	El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.	(SI)	Entregará mensualmente la planilla de seguridad social de cada uno de los trabajadores. Entrega evidencias de acciones de: exámenes médicos ocupacionales, actividades de prevención y promoción. Matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales, firmado según alcance de licencia establecida en la Resolución 0312/2019 (técnico, tecnólogo o profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo), con licencia vigente. Por emergencia sanitaria teniendo en cuenta los peligros priorizados entre los cuales está el "Biológico".
3	El proponente y futuro arrendatario se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA	(SI)	Programa de calidad de agua potable. Programa de limpieza y desinfección. Programa de control de plagas. Programa de residuos sólidos.

615341130

4	El proponente y futuro arrendatario deberá certificar por escrito que cumple con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (manipulación de alimentos) y con lo establecido en la Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan Medidas Sanitarias y Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	(SI)	Cumplimiento en presentación de oferta.
5	El proponente y futuro arrendatario deberá dar cumplimiento con lo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social, donde deberá dar cumplimiento al protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19.	(SI)	Programa de limpieza y desinfección.
6	El proponente y futuro arrendatario deberá dar cumplimiento con lo estipulado en el DECRETO NO. 1686 DE 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.	(SI)	El contratista envía soporte con fecha 01/08/2023 reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (2) mes calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (10) meses calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, pagará al contratista en pagos parciales del valor ejecutado del servicio prestado conforme al valor de cada factura de los bienes y/o servicios entregados de acuerdo a requerimiento realizado por el supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la presentación de la factura comercial, debidamente acompañada de recibido a satisfacción e informe de supervisión por parte del supervisor del contrato, el certificado de aportes parafiscales y entrada de los bienes y/o servicios en el respectivo almacén de la policía Metropolitana del Valle de Aburrá. Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 ley 1150 de 2007 y la programación del plan anual de caja (PAC).

PARÁGRAFO PRIMERO: si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por inconsistencias, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo a satisfacción, sin que sobrepase el plazo de ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la factura comercial de los bienes entregados, servicios prestados u obras realizadas.

En caso, que la factura se devuelva por no cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ley y en el contrato, el contratista contará con un término máximo de dos (2) días para su corrección, sin que este término sobrepase el plazo de ejecución del contrato.

juan.gaviriar juan.gaviriar

GS-2023-236204-MEVAL

PARÁGRAFO TERCERO: si los documentos recibidos son devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2023, la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá constituirá la factura en cuentas por pagar y realizara el pago una vez la Dirección del Tesoro Nacional ubique los recursos para el pago de las cuentas por pagar del año 2024, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. Lo anterior no acarreará ningún pago de intereses y se constituirá como un riesgo asumido por el contratista.

El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes y/o servicios a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos. de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

En cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor.

"Artículo 4°.

"10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.

Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al derecho de turno. Dicho registro será público.

Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Grupo de Contratos – analista de contratos – SILOG de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá ubicada en la calle 48 45-58 piso No 2, los siguientes documentos:

Formato constancia recibido a satisfacción código 2BS-FR-0045 ver. 2 (Diligenciado en su totalidad por parte del supervisor del contrato en cumplimiento de la Resolución 00090 de 2018, donde certifique la conformidad de la entrega en los términos, condiciones y características técnicas establecidas en el contrato y sus anexos) coordinar con el supervisor del contrato.

Facturas o cuenta de cobro originales. Deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 y 618 del Estatuto Tributario, Decreto 1001 de 1997, articulo 17. Otros documentos equivalentes a la factura.

Certificación aportes parafiscales vigente firmada por el representante legal o revisor fiscal. (se solicita verificar que en la certificación se mencione que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley").

Planilla pago aportes parafiscales correspondientes al mes que se tramita el pago.

Para la cancelación del dinero se deben facilitar los documentos requeridos por la Policía Metropolitana del Valle Aburrá y este estará sujeto a los trámites administrativos y fiscales vigentes, conforme con los cupos

615341130

del PAC, que autorice la Dirección del Tesoro Nacional y la Dirección General de la Policía Nacional, al derecho a turno y de acuerdo con la manera en que se sitúen los recursos correspondientes.

Si los documentos en referencia son devueltos por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de estos, la Policía Metropolitana del Valle Aburrá, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo que se indique.

Si el documento de recibido a satisfacción no ha sido bien elaborado o no se acompaña de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo se empezarán a contar desde la fecha en que se entreguen los documentos corregidos desde el momento en que se haya aportado el último documento requerido para tal fin.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses de cualquier clase o compensación de ninguna naturaleza.

1.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 14.291.532,00	100%
Valor total de las entregas	$ 2.381.922,00	17%
Valor total facturado	$ 2.381.922,00	17%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 2.381.922,00	17%
Valor pendiente de entrega	$ 11.909.610,00	92%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
01	$ 1.190.961,00	01/09/2023 al 30/08/2023	$ 0,00	MEVAL: 006786	$ 1.190.961,00	PENDIENTE	PENDIENTE
Servicios Públicos cafetería CEVCI	ENERGÍA 36.457,30	ACUEDUCTO $ 8.903,78	SANEAMIENTO $ 6.914,79	No/aplica	TOTAL $ 52.275,87	PENDIENTE	PENDIENTE

4.2 Entrada de Bienes *(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)*

No aplica.

GS-2023-236204-MEVAL

5. RECOMENDACIONES

No aplica.

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI X	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas de la orden de compra, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas y otros).
	NO	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Teniente **SANDRA MILENA ARDILA GOMEZ**
Administradora Centro Vacacional y/o recreativo El Circulo
Supervisora contrato 12- 1-10051-23
Correo electrónico: sandra.ardila3756@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3102413187

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Simple

PAGOSIMPLE I

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2023-10-03, 09:22:01 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Número Planilla:** 1057322860

Periodo Cotización: septiembre de 2023 **Periodo Servicio:** octubre de 2023

PAGADO 03/10/2023 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	FRANCISCO NINO RODRIGUEZ		
Documento	CC1014184271	**Dirección**	CR 6 #6 A - 47 BL 2 AP 301
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3046237520
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	UNICO
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	5	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	[illegible]	[illegible]		Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Mineduc	Total
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

III.TOTALES

IBC Pension	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educacion	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 187.200	$ 114.200	[illegible]	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 674.200	$ 0	$ 674.200

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Powered by CS CamScanner

615341130

BBVA

TERM: LU06 RECAUDO DE FACTURAS FECHA : 20230904
OFIC: 0836 2197 POLICIA METROPOL.DELVALL CONVENIO: 0002197
USER: T006773 CUENTA : 0013-0299-0100950386 HORA : 14:19

REFERENCIA NO. 1 FRANCISCO NI#O RODRIGUEZ PAGO APLICADO CUENTA NRO.
REFERENCIA NO. 2 1014184271
REFERENCIA NO. 3 04
REFERENCIA NO. 4
REFERENCIA NO. 5
REFERENCIA NO. 6
DESCRIPCION : 00000000000000000000000 PAGO APLICADO CREDITO NRO.
NRO DE CONFIRMACION: 000155972
CANTIDAD DE DOCUMENTOS: 000

FORMA DE PAGO	REFERENCIA DOCUMENTO	IMPORTE
VALOR EFECTIVO		$ 1,190,961.00
		$
		$
		$
		$
		$
		$
		$
	TOTAL PAGO RECAUDO	$ 1,190,961.00

FIRMA Y SELLO CAJERO FIRMA CLIENTE

615341130

SIF Nación

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

CUFE:
7c6e5f0a4840b3491d10a5a30a791f677b0a5b7aeb85a25501e0532f4de9d5e81bd1f6f70e74ed5d75e32f86bda8f691

Autorización de numeración de facturación DIAN No. 18764015449121 del 03 de marzo de 2023 al 03 de marzo de 2024 con prefijo 00 del No. 6687 al 16000.

NUMERO FACTURA ELECTRONICA: 006786
FECHA VENCIMIENTO: 31 de octubre de 2023
ESTADO: Aceptada
MEDIO DE PAGO: Consignación bancaria

FECHA FACTURA ELECTRONICA: 01 de octubre de 2023
FECHA DE VALIDACION: 01 de octubre de 2023 a las 11:36 AM
FORMA DE PAGO: Crédito
REFERENCIA DEL DOCUMENTO: 0

INFORMACION DEL EMISOR

RAZON SOCIAL: DEPARTAMENTO DE POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DEL ABURRÁ
DEPARTAMENTO: Antioquia
DIRECCION: CALLE 48- 45 58
TELEFONO:

NIT: 800140985-1
CIUDAD: MEDELLIN
EMAIL: meval.grute-teso@policia.gov.co

INFORMACION DEL ADQUIRENTE

RAZON SOCIAL: NIÑO , FRANCISCO
DEPARTAMENTO: Bogotá, D.C
DIRECCION: AVENIDA 1 NUMERO 13 A 61
TELEFONO: 3046237520

NIT: 1014184271
CIUDAD: BOGOTÁ, D.C.
EMAIL: dinae.grute@policia.gov.co

IDENTIFICACION	DESCRIPCION	CANTIDAD	SUBTOTAL	TARIFA IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
2-9-6-8 CAFETERIA	Contrato de arrendamiento 12-1-10051-23 -periodo correspondiente del 01 de octubre al 01 de noviembre de 2023, canon 03 de 12.	1,00	1.000.808,00	19,00	190.153,00	1.190.961,00

NOTAS

Favor realizar consignación: Banco BBVA Cuenta Corriente: 298550386 Nombre: Policia Metropolitana del Valle de Aburra - Fondos Especiales NIT: 800140985-1 Entidad de Derecho Público del Orden Nacional Actividad económica - 8423 Orden Público y actividades de Seguridad Responsabilidades, calidades y tributos 07- Retención en la fuente a título de renta 14- Informante de exógena 48 - Impuesto sobre las ventas-IVA 52 - Facturador electrónico Como entidades públicas: Art. 368. E.T. agentes de retención en la fuente. Art. 437-2. E.T. Agentes de retención en el impuesto sobre las ventas. ESTA FACTURA SE ASIMILARÁ EN SUS EFECTOS A LA LETRA DE CAMBIO (Art.774 del Código de Comercio)

VALOR BRUTO	1.000.808,00
DESCUENTOS	0,00
SUBTOTAL	1.000.808,00
IVA	190.153,00
IMPUESTO AL CONSUMO	0,00
VALOR TOTAL DE VENTA	1.190.961,00

UN MILLÓN CIENTO NOVENTA MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE.

Digitally signed by DEPARTAMENTO DE POLICIA METROPOLITANA DEL VALLE DEL ABURRA
Date: 2023.10.01 11:37:05 -05:00
Location - Hash: CO - 5FC718C7B289F2564C65D3CB03AXDHCC12A0F89A5D1961E249F25EE02ab81?0

DEPENDENCIA | **CLIENTE** | **FIRMA DIGITAL**

Registro responsabilidades tributarias de la Policía Nacional

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

GS-2023-234302-MEVAL

ARTUM-CEVCI - 17.1

Medellín, 03 de octubre de 2023

Señor
FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
Representante Legal
Tv 15ª bis n 45ª 38 sur, Bogotá
fnino18@gmail.com / operacionesltda@hotmail.com
Bogotá DC - Colombia

Asunto: Solicitud pago servicios públicos

En atención al contrato PN – MEVAL Nº. 12- 1-10051-23, celebrado entre la Policía Nacional Metropolitana del Valle de Aburrá y el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, cuyo objeto es ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 109 M2 DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EL CÍRCULO". Según lo expuesto me permito informar que, para el mes de septiembre, se facturo por concepto de servicios públicos (*energía, acueducto y alcantarillado*) un valor de **$52.275,87**, según lecturas, así:

CONSUMO DEL 31 DE AGOSTO AL 30 SEPTIEMBRE DEL 2023					CUENTA
SERVICIO	CONSUMO	UNIDAD MEDIDA	COSTO	VALOR TOTAL	Fondos Especiales Cuenta Corriente Nº 299950386 Banco BBVA, Convenio 2197, Código 10
ENERGÍA	46,00	KWH	792,55	$ 36.457,30	
ACUEDUCTO	2,03	M³	4.386,10	$ 8.903,78	
SANEAMIENTO	2,03	M³	3.406,30	$ 6.914,79	
TOTAL				**$ 52.275,87**	

Atentamente,

...

Firr

Firmado digitalmente por:
Nombre: Sandra Milena Ardila Gomez
Grado: Teniente
Cargo: Administrador (A) Centro Vacacional O Recreativo
Cédula: 1088271743
Dependencia: Administracion Centro Vacacional El Circulo
Unidad: Metropolitana Del Valle De Aburra
Correo: sandra.ardila3756@correo.policia.gov.co
4/10/2023 9:19:14 a. m.

615341130

BBVA

TERM: LU06 — RECAUDO DE FACTURAS — FECHA : 20251005
OFIC: 0836 — 2197 POLICIA METROPOL.DELVALL — CONVENIO: 0002197
USER: 1006773 — CUENTA : 0013-0299-0100950386 — HORA : 09:47

REFERENCIA NO. 1	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	PAGO APLICADO CUENTA NRO.
REFERENCIA NO. 2	1014184271	
REFERENCIA NO. 3	18	
REFERENCIA NO. 4		
REFERENCIA NO. 5		
REFERENCIA NO. 6		
DESCRIPCION :	00000000000000000000000	PAGO APLICADO CREDITO NRO.
NRO DE CONFIRMACION:	000156025	

CANTIDAD DE DOCUMENTOS: 000

FORMA DE PAGO	REFERENCIA DOCUMENTO	IMPORTE
VALOR EFECTIVO		$ 52,275.07
TOTAL PAGO RECAUDO		52,275.07

FIRMA Y SELLO CAJERO — FIRMA CLIENTE

Servicios Publicos Mes Septiembre

GS-2023-236204-MEVAL

Powered by CamScanner

GS-2023-236204-MEVAL

ALIADOS ESTRATÉGICOS PARA SU NEGOCIO

www.aycmetrologia.com

ANÁLISIS Y CONTROL METROLÓGICO

NIT 800977592-6

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN
Calibration Certificate

No. De Certificado : A5300

INSTRUMENTO:	TERMOMETRO
CÓDIGO:	NO SE IDENTIFICA
FABRICANTE:	NO SE IDENTIFICA
MODELO:	NO SE IDENTIFICA
NÚMERO DE SERIE:	NO SE IDENTIFICA
DIVISIÓN DE ESCALA:	0,1
UNIDAD DE MEDIDA:	°C
RANGO DEL INSTRUMENTO:	-50 A 70
RANGO DE CALIBRACIÓN:	0 A 10
CLIENTE:	CAFETERIA CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO
DIRECCIÓN:	CALLE 111A # 64C 180
CIUDAD:	MEDELLIN
UBICACIÓN:	NEVERA
FECHA DE RECEPCIÓN:	2023-09-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2023-09-25
NÚMERO DE PÁGINAS:	2 INCLUYENDO ANEXOS
CALIBRADO POR:	IVAN DARIO COHEN P Coordinador de Laboratorio

Revisado por

Catalina Martinez B.

CATALINA MARTINEZ B.
Dirección Técnica

Los resultados contenidos en el presente informe se refieren el momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. A&CM S.A.S. no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados. Este informe no podrá ser reproducido total o parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito del laboratorio que lo emite.

615341130

ALIADOS ESTRATÉGICOS PARA SU NEGOCIO

www.aycmetrologia.com

ANÁLISIS Y CONTROL METROLÓGICO

NIT 9005775?2-6

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

Calibration Certificate

No. De Certificado: A5300

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

La calibración de este instrumento está basada en el método por comparación directa con patrones de temperatura trazables; se tomó como referencia el método NTVVS103 DE NORDTEST. Calibración de termómetros de contacto de lectura directa. Previo a la calibración se confirmó el estado del instrumento

TRAZABILIDAD

El laboratorio de metrología A&CM S.A.S. Garantiza la trazabilidad de sus patrones utilizados en estas mediciones hacia patrones nacionales o internacionales.

PATRONES UTILIZADOS:

Código Interno	Denominación	Marca	Serie	No. Certificado	Trazado a
PT-01	TERMÓMETRO	FLUKE	59970877	T-37-5533-46462 T-37-6028-46630	AT MEDICAL

CONDICIONES AMBIENTALES

La condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de la calibración.

TEMPERATURA °C

Inicial 22,6

Final 22,9

HUMEDAD RELATIVA %HR

Inicial 47

Final 48

RESULTADOS DE CALIBRACIÓN

los resultados de calibración indican los datos de medición y la incertidumbre de medición asociada.

Tabla de Resultados

Temperatura Nominal °C	Indicación Promedio Del Patrón °C	Indicación Promedio De Prueba °C	Corrección A La Indicación °C	Incertidumbre Expandida Ue
0	0,7	0,2	0,5	± 0,14
4	4,6	4,5	0,1	± 0,14
10	10,4	10,1	0,3	± 0,14

INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

La incertidumbre reportada corresponde a la incertidumbre de medición expandida que resulta de la incertidumbre combinada multiplicada por el factor de cobertura k=2; Se considera que el valor atribuido a la magnitud medida está dentro de este intervalo con una posibilidad de 95,45 %.

Se Ajustó el Equipo	SI	NO
		X

OBSERVACIONES

Ninguna

FIN DEL CERTIFICADO

615341130

CAFIRY cafeterías y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

VERSION: 01

VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO : Mabe

ÁREA: Cafeteria

MES: Septiembre

AÑO: 2023

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21			23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	*MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																																																									
7																																																									
6																																																									
5																																																									
4																																																									
3																																																									
2																																																									
1																																																									
0																																																									
-1																																																									
-2																																																									
-3																																																									
-4																																																									

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la cual está efectuando la toma. Registre las temperaturas dos veces al día: Hora inicial, media mañana, medio día, y hora final de la jornada. Avise en caso mediciones fuera del parámetro aceptable de 4°C +/- 2

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.

Responsable de diligenciar el formato:

Berenis Gallardo

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-236204-MEVAL

CAFIRY cafeterias y restaurantes institucionales CAFETERIA DEL CENTRO VACACIONAL EL CIRCULO	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA	VERSION: 01 VIGENCIA:

IDENTIFICACION DEL EQUIPO: Postobon ÁREA: Cafeteria MES: Septiembre AÑO: 2023

°CENTIGRADOS	1		2		3		4		5			7		8		9		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20		21			23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MEDIO DIA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
8																																																											
7																																																										
6																																																										
5		X										X			X									X		X																																		
4				X		Λ								X				X		X		X		X			X	X								X		X																				
3			X					X	X	X	X		X		X			X		X		X			X																																		
2	X		X		X		X					X		X			X		X		X			X			X		X																													
1				X		X										X		X											X								X	X																				
0																												X									X																						
-1																																																											
-2																																																											
-3																																																											
-4																																																											

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la cual está efectuando la toma. Registre las temperaturas dos veces al día: Hora inicial, media mañana, medio día, y hora final de la jornada. Avise en caso mediciones fuera del parámetro aceptable de 4°C +/- 2

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.

Responsable de diligenciar el formato:

Genesis Gallardo

Temperatura en grados centigrados: Marque con un punto, la temperatura registrada en el termómetro según el día y la hora en la

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.

Responsable de diligenciar el formato:

GS-2023-236204-MEVAL

6153411130

juan.gaviriar

GS-2023-236204-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Fecha: 01-09-2023	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periodicidad de Aseo: Diario X Semanal _____ Mensual _____ Septiembre

Tipo de Aseo: Limpieza \ Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
1/09	Greca, Micro, Vitrina, Utensilios	Limpieza y Desinfeccion	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
2/09	Greca, Micro Vitrina, utensilios	Desinfeccion Limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
3/09	Greca, Microonda Vitrina utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
4/09	Greca, Microon Vitrina, utensilio	Desinfeccion Limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
5/09	Greca, Microonda Vitrina, utensilio	Desinfeccion Limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
6/09	Greca, Microonda Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
7/09	Greca, Microonda vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
8/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
9/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza,	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
10/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion Limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
11/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
12/09	Greca, Micro Vitrina utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
13/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
14/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
15/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
16/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo
17/09	Greca, Micro Vitrina, utensilio	Desinfeccion limpieza	hipoclorito	3.4 ml	15 min	Genesis Gallardo

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utiliza

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la casilla con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O.
1 lt H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directa, inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o limpieza.

TIPO DE ASEO: Se debe marcar con una X si el formato que se está utilizando es para limpieza o Desinfección, se debe utilizar uno diferente para cada cosa.

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Código: 3CV-FR-0927	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	
Fecha:		
Versión: 0	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	POLICIA NACIONAL

Periodicidad de Aseo: Diario X Semanal ____ Mensual ____ Septiembre

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
1/09	Meson de Mano	Limp desinfecc	Hipoclorito	3.5 m.l x lt	15 Minutos	Genesis Gallardo
2/09	Meson de Mano Pisos y Mes	Limp-desinfec	hipoclo	3.5 m.l	15 m.n	Genesis Gallardo
3/09	Meson de Manol Pisos y mese	Limpies desinfec	hipoclorito	3.5 m.l	15 minutos	Genesis Gallardo
4/09	Meson de Manol Pisos y meses	Limpesa desinfec	Hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
5/09	Pisos y meses Meson de mesa	Limpieza desin	hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
6/09	Meson de mano meses y demas	Limp desin	hipoclorito	3.5 m.l	15 m.Minutos	Genesis Gallardo
7/09	Meson de Manol Pisos y Meses	Limp desin	hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
8/09	Meson de Manol Pisos y meses	Limp desin	hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
9/09	Meson de Manol Pisos y meses	Limp desin	Hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
10/09	meson de Manol Pisos y meses	Limp desin	hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
11/09	meson de manol Pisos y meses	Limp desinfec	Hipoclorito	3.5 m.l	15. m.in	Genesis Gallardo
12/09	meson de manol Pisos y meses	Limp desinfe	Hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
13/09	meson de manol Pisos y meses	Limp desinfe	Hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
14/09	meson de Manol Pisos y Meses	Limp desinfe	Hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
15/09	Meson de manol Pisos y Meses	Limp desinf	hipoclorito	3.5 m.l	15 m.in	Genesis Gallardo
16/09	Meson de manol Pisos y meses	Limp desinf	Hipoclorito	3.5 m.l	15 Minutos	Genesis Gallardo
17/09	meson de manol Pisos y Meses	Limp desinf	hipoclorito	3.5 m.l	15. m.in	Genesis Gallardo

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar: "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utilice

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la cantidad con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O

APLICACION Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directo, Inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o limpieza.

TIPO DE ASEO: Se debe marcar con una X si el formato que se está utilizando es para Limpieza o Desinfección, se debe utilizar uno diferente para cada area.

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periodicidad de Aseo: Diario X Semanal ____ Mensual ____ Septiembre

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
18/09	Meson de Marmol Pisos y Mesas	Limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
19/09	Meson de Marmol pisos y Mesas	Limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
20/09	P. Meson de Marmol Pisos y Meses	Limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
21/09	Meson de Marmol pisos y Meses	limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
22/09	Meson de Marmol pisos y Mesas	Limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
23/09	Meson de Marmol piso y Mesas	limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
24/09	Meson de Marmol piso y Mesa	limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
25/09	Meson de Marmol piso y Mesas	Limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
26/09	Meson de marmol piso y Mesas	limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
27/09	Meson de marmol piso y Mesas	limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
28/09	Meson de marmol piso y Mesas	limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
29/09	Meson de Marmol piso y Mesas	Limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo
30/09	Meson de marmol piso y Mesas	limpiar Desinfectar	hipoclorito	3.5ml	15min	Genesis Gallardo

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utiliza

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la cosifa con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O
1 lt H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directo, Inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o limpieza.

TIPO DE ASEO: Se debe marcar con una X al el formato que se está utilizando es para limpieza o Desinfección, se debe utilizar uno diferente para cada cosa.

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015		
Versión: 0	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

Periocidad de Aseo: Diario X Semanal_____ Mensual_____ Septiembre

Tipo de Aseo: Limpieza V Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
18/09	Greca, Microonda vitrina, utensilios	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15 min	Genesis Gallardo
19/09	Greca, Microonda vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15 min	Genesis Gallardo
20/09	Greca, Microonda vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15 min	Genesis Gallardo
21/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15 min	Genesis Gallardo
22/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
23/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
24/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
25/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
26/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
27/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
28/09	Greca, Micro vitrina utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
29/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo
30/09	Greca, Micro vitrina, utensilio	Desinfección limpieza	hipoclorito	3.4ml	15min	Genesis Gallardo

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utilice

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la receta con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo. 5 ml de Producto x 1 X H2O
1 X H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Directo, Inmersión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o limpieza.

TIPO DE ASEO: Se debe marcar con una X si el formato que se está utilizando es para limpieza o Desinfección, se debe utilizar uno diferente para cada cosa.

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Código: 3CV-FR-0027	PROCEDIMIENTO: OFRECER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CENTROS VACACIONALES	POLICIA NACIONAL
Fecha: 10-08-2015	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Versión: 0		

Periocidad de Aseo: Diario_____ Semanal X Monsual_____ Septiembre

Tipo de Aseo: Limpieza X Desinfeccion X

FECHA	AREA O ELEMENTOS PARA ASEO O DESINFECCION	PROCESO (Lavar, Limpiar, Desinfectar)	PRODUCTO	DOSIFICACION	APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE
05/09	Neveras, Paredes Sillas	Limpieza desinfe	Hipoclorito	3.5 ML	15 min	Genesis Gallardo
12/09	Neveras Paredes Sillas	Limpieza desin	Hipoclorito	3.5 ML	15 min	Genesis Gallardo
19/09	Neveras Paredes Sillas	Limpieza desin	Hipoclorito	3.5 ML	15 min	Genesis Gallardo
26/09	Neveras Paredes Sillas	Limpieza desin	Hipoclorito	3.5 ML	15 min	Genesis Gallardo
03/10	Neveras, Paredes Sillas	Limpieza, Desinfección	Hipoclorito	3.5 ml	15 min	Genesis Gallardo
10/10						
17/10						
24/10						
31/10						

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

PROCESO: Se debe diligenciar con las siguientes palabras de la actividad que se va a realizar "Lavar, Limpiar, Desinfectar"

PRODUCTO: Se debe diligenciar con el tipo de producto y marca que se utiliza

DOSIFICACION: Se debe diligenciar la casilla con la cantidad de producto utilizado y con la cantidad de agua o solución utilizada ejemplo: 5 ml de Producto x 1 lt H2O
1 lt H2O

APLICACIÓN Y TIEMPO DE ACCION: Para la aplicación se debe registrar con las palabras Aspersión, Difrete, Inversión y para el tiempo de acción los minutos utilizados que duraron los elementos para desinfección o limpieza.

TIPO DE ASEO: Se debe marcar con una X si el formato que se está utilizando es para limpieza o Desinfección, se debe utilizar uno diferente para cada cosa.

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 01 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo   Fecha: Dia 02 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

6 Yaneth Franco M Firma quie realiza la Inspecccion	[firma] Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

juan.gaviriar

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 03 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo se puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 04 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yanetth Tianca M
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 05 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en esta espacio)

Yaneth Tiarco M
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 06 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

6 Yaneth Franco H
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 07 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se esta incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yaneth Franco M
Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

juan.gaviriar

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	**PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO**	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	**LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 08 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar algún requisito a verificar y que se este incumpliendo se puede registrar en este espacio)

Yaneth Franco H
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 09 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yanetth

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 10 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo se puede registrar en este aspecto)

Yaneth Franco M
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 11 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yaneth Franco H
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 12 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar algo requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yanett

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

615341130

Página 1 de 11 CODIGO: 3CV-FR-0007 FECHA: 28/07/2017 VERSION: 2	**PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO** **LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 13 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se esta incumpliendo lo pueda registrar en este espacio)

Yaneth Franco Firma quie realiza la Inspecccion	Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

juan.gaviriar

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo   Fecha: Dia 14 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se esta incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

615341130

juan.gaviriar

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 15 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: *(En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se esta incumpliendo lo puede registrar en este espacio)*

Yanetth Franco

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 16 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yaneth Franco H

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 17 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se esta incumpliendo lo puede registrar en esta espacio)

Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado de Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 18 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se esta incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo   Fecha: Dia 19 Mes 09 Año 2023

Marque con una C:Cumple NC:No Cumple NA:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en esta espacio)

Gloria Yoneth Franco
Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 20 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Fiano
Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 21 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: *(En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)*

Gloria Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 22 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se esta incumpliendo lo puede registrar en esta espacio)

Gloria Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 23 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Fiano
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 24 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth F
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 25 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

6153411130

 CODIGO: 3CV-FR-0007 **FECHA: 28/07/2017** **VERSION: 2**	**PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO** **LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo   Fecha: Dia 26 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspecccion

Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

juan.gaviriar

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 27 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Vanetth Franco
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

615341130

Página 1 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo   Fecha: Dia 28 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Franco
Firma quie realiza la Inspecccion

[signature]
Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 29 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C:**Cumple **NC:**No Cumple **NA:**No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Franco

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Área de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	POLICÍA NACIONAL

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 30 Mes 09 Año 2023

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	N/A	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	N/A	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Gloria Yaneth Teano

Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

Página 2 de 11	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
CODIGO: 3CV-FR-0007		
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Nro	LISTA DE GRADO DE CONFORMIDAD RESOLUCION 2674 DEL 2013	C	NC	N/A	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES PARA LA MEJORA
	CAPITULO I Edificación e Instalaciones	Marque X			
1	2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio	X			
2	3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se debe solicitar (CONTROL DE TOMA FISICOQUIMICA DE AGUA POTABLE, Prueba Microbiológica al agua potable del área de alimentos y bebidas mínimo dos veces al año.)			X	no se preparan alimentos
3	5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. (Verificar el estado de las canecas que tenga pedestal con su respectiva bolsa de basura)	x			
4	6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres. (Verificar que se tenga papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual y avisos alusivos al lavado y desinfección de manos)	x			
5	1.1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias 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. (Verificar la limpieza y desinfección de los pisos como el estado y conservación del mismo)			X	
6	4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura. (Verificar que no tenga presencia de grasas y polvo)			x	no se preparan alimentos
7	5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas. (Revisar que las puertas tengan elementos que impidan el ingreso de roedores e insectos entre el piso y la puerta)			x	NO SE PREPARAN ALIMENTOS

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : El Circulo Fecha: Dia 01 Mes 08 Año 2023

Marque con una C:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS

Requisito	C	NC
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	X	
Las ventanas se encuentran limpias	X	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	X	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	X	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	X	
El shock de basuras se encuentra limpio	X	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	X	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	X	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	X	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	X	
El techo de la cocina se encuentra limpio	X	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	X	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

Requisito	C	NC
Los alimentos se encuentran rotulados	X	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	N/A	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	N/A	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	X	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	N/A	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	X	
Los congeladores están limpios y funcionando	X	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	X	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	X	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	X	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Requisito	C	NC
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	X	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	X	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	X	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	X	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	X	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	X	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	X	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	X	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Requisito	C	NC
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	X	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	X	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	X	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	N/A	

ÁREA DE SERVICIO

Requisito	C	NC
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	X	
La presentación de las sillas y mesas es buena	X	
La silla para niños está limpia y en buen estado	N/A	
La línea de servicio se encuentra limpia	N/A	
Los manteles están limpios	N/A	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	X	
No hay presencia de telarañas	X	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Yaneth Franco H
Firma quie realiza la Inspeccion

Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Nro	LISTA DE GRADO DE CONFORMIDAD RESOLUCION 2674 DEL 2013	C	NC	N/A	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES PARA LA MEJORA
	CAPITULO I Edificación e Instalaciones	Marque X			
1	2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio	X			
2	3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se debe solicitar (CONTROL DE TOMA FISICOQUIMICA DE AGUA POTABLE, Prueba Microbiológica al agua potable del área de alimentos y bebidas mínimo dos veces al año.)			X	no se preparan alimentos
3	5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. (Verificar el estado de las canecas que tenga pedestal con su respectiva bolsa de basura)	x			
4	6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres. (Verificar que se tenga papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual y avisos alusivos al lavado y desinfección de manos)	x			
5	1.1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias 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. (Verificar la limpieza y desinfección de los pisos como el estado y conservación del mismo)			X	
6	4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura. (Verificar que no tenga presencia de grasas y polvo)			x	no se preparan alimentos
7	5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas. (Revisar que las puertas tengan elementos que impidan el ingreso de roedores e insectos entre el piso y la puerta)			x	NO SE PREPARAN ALIMENTOS

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

8	7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.			X	NO SE PREPARAN ALIMENTOS
9	8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación			X	no se preparan alimentos
	CAPITULO II Equipos y utensilios				
10	11. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X			
11	11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X			
	CAPITULO III Personal manipulador de alimentos Equipos y utensilios				
12	Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (Verificar reconocimiento médico al menos una vez al año). 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo	X			
13	Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Verificar que se tenga (Plan de Capacitación y refuerzos mediante charlas cursos u otros) (Verificar certificados de estudio que se encuentren en las hojas de vida del personal manipulador de alimentos)	X			
14	Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida	X			
15	Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.	X			
16	Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. *(Verificar que se tengan actas de entrenamiento al puesto por cada funcionario estas actas deben contener firmas)*	x			

615341130

17	Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este	X			
18	2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. (Verificar el estado de limpieza y que no porten uniformes de color gris o aquellos que impidan evidenciar su limpieza).	X			
19	3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.	X			
20	5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.	X			
21	6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.	X			
22	7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. *(Verificar estos puntos al personal manipulador de alimentos y bebidas)*	X			
23	8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables *(Verificar estos puntos al personal manipulador de alimentos y bebidas)*	X			
24	9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. *(Verificar estos puntos al personal manipulador de alimentos y bebidas)*	X			

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

25	11. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. (Verificar el Estado de los guantes y los colores autorizados para cada operación Guantes para Limpieza y desinfección de color negro para manejo de desechos sólidos y líquidos, amarillos para el manejo de loza, cubiertos entre otros y azules para manipulación de alimentos)	X			
26	13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse	X			
27	14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. (Verificar que se tenga un hablador antes de ingresar al área de producción donde se solicite gorro, tapabocas y guantes)			X	no se preparan alimentos
	CAPITULO IV Requisitos higiénicos de fabricación				
28	Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos: 1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas (Verificar que todos los productos se encuentre rotulados con la siguiente presentación fecha de ingreso, fecha de vencimiento)			X	no se preparan alimentos
29	2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.			X	no se producen alimentos
30	3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos. (Verificar que se tengan pruebas microbiológicas de forma trimestral al menos)			X	no se producen alimentos
31	4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. (Verificar el tipo de dosificación para la desinfección de verduras, frutas y si se está aplicando al igual si el personal manipulador conoce el tipo de dosificación aplicar)			X	no se producen alimentos

615341130

32	6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (Verificar que las carnes, pescado, pollo, lácteos, frutas se almacenen de forma individual en recipientes que aseguren la inocuidad del producto)			X	no se producen alimentos
33	2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. (Verificar que los productos que son guardados o conservados en recipientes cumpla con las condiciones descritas en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013			X	no se producen alimentos
34	3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.			X	no se producen alimentos
35	4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.			X	no se producen alimentos
36	3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microrganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas (Verificar que se esté llevando el formato de CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC.) (Verificar que cada congelador y refrigerador tenga su hablador y el tipo de alimento que se debe almacenar en cada uno de ellos)			X	no se fabrican alimento
37	7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.			X	no se producen alimentos
38	8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.			X	no se producen alimentos
39	9. Las áreas y equipos usados en la fabricación de alimentos para consumo humano no deben ser utilizados para la elaboración de alimentos o productos de consumo animal o destinados a otros fines			X	mo se fabrican alimentos
40	11. No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.			X	no se preparan alimentos
41	11. Los productos devueltos a la empresa por defectos de fabricación, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reenvase, reelaboración, reproceso, corrección o reesterilización bajo ninguna justificación.			X	no se fabrican alimentos

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

42	2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento),á el uso de adhesivos para declarar esta información.	X			
43	3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración. (Verificar el lugar que se tiene destinado para el lavado de manos al igual habladores donde se registre como se deben de lavar y desinfectar las manos.)			X	no se preparan alimentos
44	6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos. (Verificar que se estén utilizando toallas desechables y no limpiones en el área de alimentos y bebidas)			X	no se preparan alimentos
	CAPITULO V Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad				
45	2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio. (Verificar que se tenga hoja de vida de los diferentes equipos dentro del área de alimentos y bebidas como su respectivo mantenimiento y su tipo o manejo del equipo y el plan de mantenimiento de equipos durante la vigencia y su respectivo cumplimiento)			X	no se preparan alimentos
46	3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado. (Verificar pruebas de muestreo por puesto, verificar pruebas microbiológicas a los alimentos, pruebas microbiológicas al agua potable)			X	no se preparan alimentos
47	Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. (Verificar hojas de vida del personal que debe tener certificados de estudios y carnet manipulador de alimentos que permitan asegurar la elaboración de los productos)			X	no se fabrica, ni se procesan o elavoran alimentos

615341130

48	Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado. (Verificar certificados de calibración de grameras, termómetros digitales y/o análogos, calibración de equipos de medición de agua potable, calibración de equipo medidor de PH.)			X	no se preparan alimentos
	CAPITULO V Saneamiento				
49	Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: **1. Limpieza y desinfección.** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. **2. Desechos sólidos.** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. **3. Control de plagas.** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. **4. Abastecimiento o suministro de agua potable.** Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos. (Verificar que se implemente el Plan de Saneamiento que se encuentra controlado en la Suite Visión Empresarial, haciendo la salvedad que en cada punto se debe tener sus propios procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) (Verificar que se tenga Cronograma de Fumigación y control Roedores, Cronograma de limpieza y desinfección, verificar que se tenga ruta de manejo de desechos sólidos y líquidos en el área de alimentos y bebidas y su respectiva bioseguridad y verificar el cumplimiento a los mismos, plano de cebos)	X X			

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

CAPITULO VII Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos

50	1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. *(Verificar que se estén llevando inventarios actualizados solicitando el formato CONTROL MANEJO INVENTARIOS AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS y revisar in situ que coincida con lo registrado en el formato)*			X	no se preparan alimentos
51	2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18ºC o menor. (Verificar que se esté llevando el control de temperatura, verificar el aseo de los mismos y constatar que se cumpla los grados centígrados para la congelación utilizando el termómetro digital)			X	no se preparan alimentos
52	3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. (Verificar el estado de conservación como el estado en que se está protegiendo y verificar la rotulación y posible fecha de vencimiento)			X	no se preparan alimentos
53	4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Verificar que todos los productos que sean para consumo humano este encima de estibas de plástico no se permite madera u otro tipo que genere algún tipo de contaminación y que se encuentren limpios)	X			
54	6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. (Verificar que los productos vencidos se encuentren fuera del área de servicio o producción debidamente identificados y llevar un libro donde se registre su destino final)	X			

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

55	7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. (Verificar que los productos de aseo tengan sus fichas técnicas al igual rotuladas y en un lugar diferente al área de servicio y producción)	X			
56	11. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. (Verificar que se tengan las hojas de vida, cámara de comercio, carnet de manipulación y sobretodo que los vehículos cumplan con las condiciones mínimas para el transporte de alimentos deben reposar estas carpetas con el contratista cada vez que se requiera).	X			
	CAPITULO VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos				
57	5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. (Verificar la caneca de residuos sólidos no se encuentre rebosada y tenga su respectiva bolsa para la basura).			X	no se preparan alimentos
58	7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente. (Verificar que la caneca de labazas no se encuentre llena y que su presentación sea limpia y con sus respectivas tapas al igual debe estar alejada de donde se prepara los alimentos).			X	no se preparan alimentos
59	8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos. (Verificar que no se encuentren animales dentro del área de alimentos y bebidas al igual de personal ajeno que no tenga nada que ver con las mismas)			X	esta prohibido el ingreso de mas cotas a las instalaciones del club y la cafeteria
60	1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.			X	no se preparan ni se sirven alimentos
61	2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. 3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con			X	no se preparan alimentos

615341130

GS-2023-236204-MEVAL

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO				POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
VERSION: 2					
62	4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada. (Verificar que cada producto este en un recipiente de acuerdo a este numeral)			X	no se preparan alimentos
63	5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X			
64	7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (Verificar que en la línea de servicio las personas encargadas de servir tengan su tapabocas gorro o cofia al igual que guantes plásticos trasparentes).	X			
65	8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. *(Verificar que las tablas de picado se encuentren desinfectadas y en optimo estado, en caso de verificarse en deterioro se debe cambiar por uno nuevo).*	X			

Cumplimientos al Contrato

66	Verificación a los extintores para el área de alimentos y bebidas deben encontrase vigente y con carga	X			
67	Verificar que se cuenta con botiquín de primeros auxilios verificar la fecha de vencimiento.	X			
68	Verificar que el contratista cancele al personal manipulador las prestaciones sociales como son ARL, SALUD.	X			
69	Verificar bodega de almacenamiento de alimentos limpieza, conservación de los alimentos, vencimiento de productos y organización	X			
	Total	**34**	**0**	**36**	**Se debe justificar porque no le aplica algun item**
	Grado de Cumplimiento con la resolucion 2674 del 2013		**49,28%**		
	Grado de Incumplimiento con la resolucion 2674 del 2014		**0,00%**		
	Items que no aplican		**52,17%**		

Firma Administrador Centro Vacacional

Firma quien Realizo Acompañamiento

Firma de quien Realizo Revista

Yaneth Franco M

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO: de la hoja numero 2 hasta la numero 8

*La hoja numero dos se debe realizar una vez al mes, después de haber terminado la revisión se debe realizar una comunicación oficial de los aciertos y desaciertos del grado de conformidad con la resolución 2674 del 2013. La revista se debe realizar con el contratista.

*La hoja se encuentra con fórmulas para el cálculo automático y arrojar los porcentajes se debe insertar la información e imprimir

Valoración:

Si el grado de incumplimiento tiene la siguiente valoración se deben realizar las siguientes acciones así:

*0% al 20% se debe realizar las acciones de corrección acciones no mayores a 11 dias presentando un informe de actividades

*21% al 40% Se debe elaborar acción preventiva o Plan de trabajo y documentarla en un plan de mejoramiento

*41% En adelante se debe realizar acciones correctivas y documentarlas en un plan de mejoramiento

C: Cumple **NC:** No Cumple **N/A:** No Aplica

615341130