

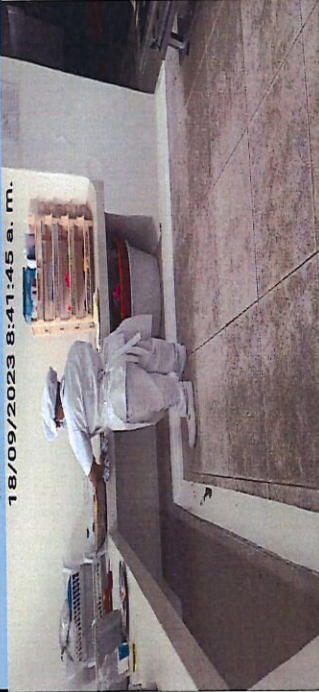


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



[Signature]
COORDINADOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		FUSCA EL CERRO	FECHA DE LA VISITA		18-09-2023
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		EL CERRO		
		FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO		
								18/09/2023 8:10:21 a. m. Vereda Verbabuena Chia 2500008 Colombia
								18/09/2023 8:10:21 a. m. Vereda Verbabuena Chia 2500008 Colombia
								FICHA TÉCNICA 18/09/2023 8:10:21 a. m. Vereda Verbabuena Chia 2500008 Colombia

H4 HAVER-HILL		CONSORCIO INTERVAL CHIA 2023		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RPS	
Entidad Verificadora		Entidad Verificada		Fecha de Verificación	
Vereda Parabucua		Vereda Parabucua		18-09-23	
Sede del Verificador		Sede del Verificado		18-09-23	
3		3		18-09-23	
*Nota: El valor registrado en la columna de peso del producto seleccionado aleatoriamente en el momento de la visita.					
Grupo de Alimentos	Producto	Muestra/Descripción	Fecha	Peso (kg)	Observaciones
LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.					
CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAÍZ TRILLADO.	Arroz al pimentón	Flac hulla	000100241-2020	500 gr.	C.
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	Aceite	Bon Life	0002332-2019	1 Lt.	C.
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.	Arrocero	Rio Parita	0008606	1 kg	C.
LEGUMINOSAS: FRUJO, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.	Lentijas Guisadas	bu despasa	RSAD10172812	500 gr.	C.
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	sal.	Refisal.	17401994	1 kg	C.
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.					
	Huevos pericos	Autda villa Andea	NA.	30 unidades	172 C.
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.					
QUESO					
OBSERVACIONES INTERVENTORIA					
Se verificó el cumplimiento de los requisitos de calidad y seguridad alimentaria en la vereda Parabucua. Se observó el cumplimiento de los requisitos de calidad y seguridad alimentaria en la vereda Parabucua.					
Observaciones de quien recibe la visita				Observaciones de la interventoría	
Nombre: [Firma]				Nombre: [Firma]	
Documento: [Firma]				Documento: [Firma]	
Cargo: [Firma]				Cargo: [Firma]	

[illegible]

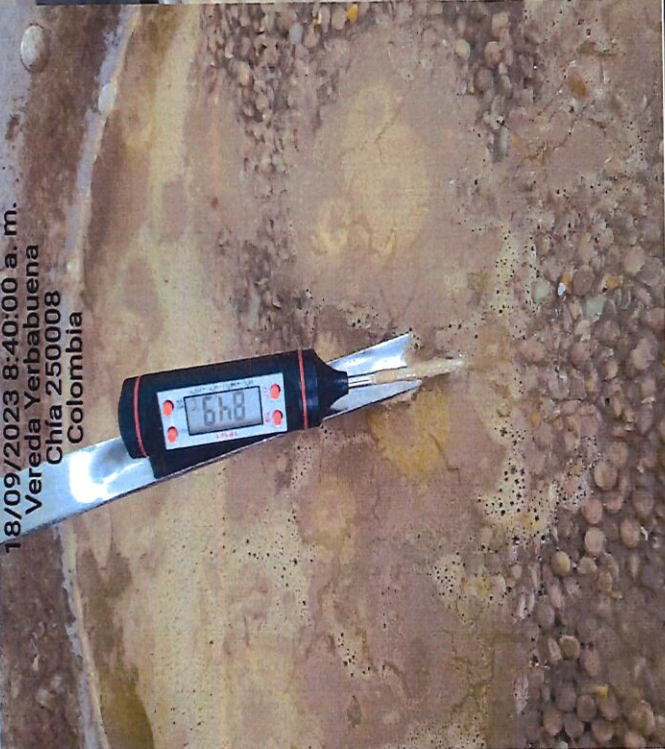
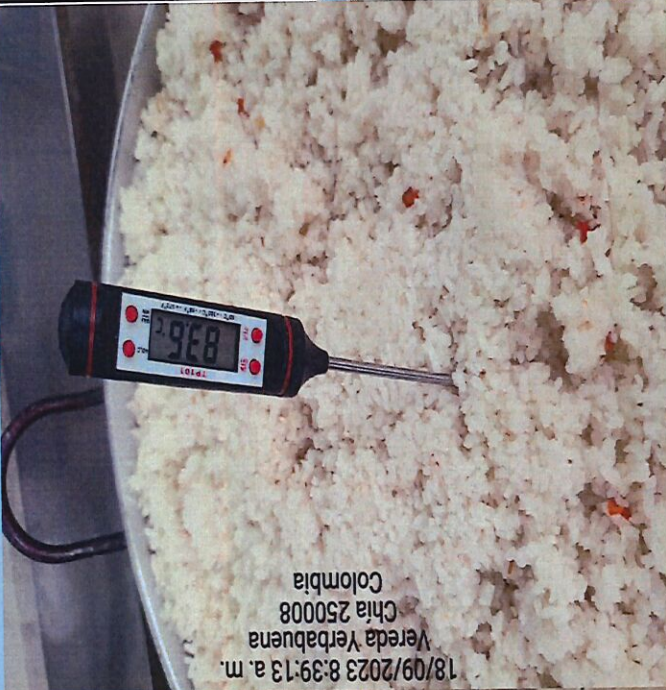
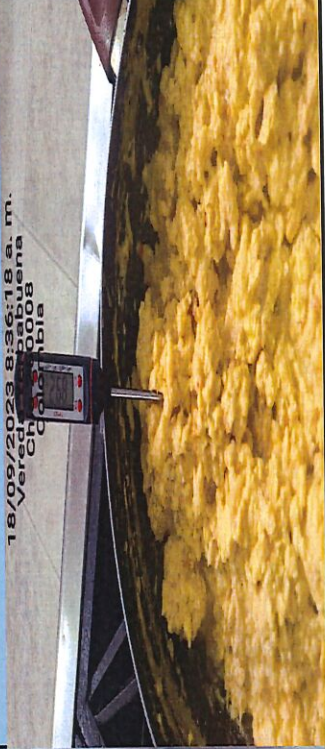
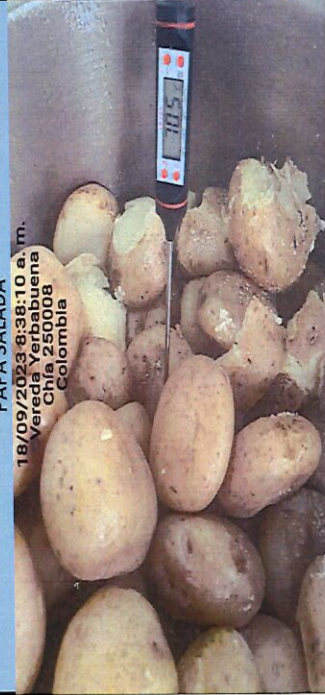
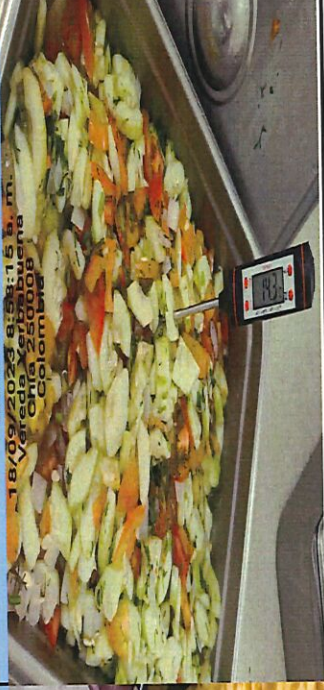


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Fusca
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO CONTROL DE TEMPERATURA

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA EL CERRO	FECHA DE LA VISITA	18-09-2023
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	FUSCA EL CERRO	
JUGO					
18/09/2023 8:50:12 a. m. Vereda Verbabuena Chía 250008 Colombia					
18/09/2023 8:40:00 a. m. Vereda Verbabuena Chía 250008 Colombia					
LENTEJAS					
18/09/2023 8:39:13 a. m. Vereda Verbabuena Chía 250008 Colombia					
ARROZ					
PAPA SALADA					
18/09/2023 8:38:10 a. m. Vereda Verbabuena Chía 250008 Colombia					
HUEVO PERICO					
18/09/2023 8:36:18 a. m. Vereda Verbabuena Chía 250008 Colombia					
ENSALADA MIXTA					
18/09/2023 8:35:15 a. m. Vereda Verbabuena Chía 250008 Colombia					

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE										
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO										
Institución educativa	Fusca			ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio	Chia		
Nombre sede	El Cerro			Área	Urbana	Rural	X	Fecha Visita	12/09/23	
Dirección	Vereda Verbabrena			No de visita	07		Hora inicio	9:00 am		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato CO1.PCCNTR	702 75		Hora de terminación	10:30 am		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NA		No. De Beneficiarios focalizados	332		
Visita técnica	X			Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	NA	No. De Beneficiarios atendidos	332	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maria A. Robles Economa			Nombre del interventor de campo	Jare Blanco					
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.										
PUNTAJE ESPERADO	92		PUNTAJE OBTENIDO	72		PORCENTAJE	78%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Acceptable
RANGOS DE CALIFICACIÓN										
De 69 a 91% Deficiente										
De 70 a 84% Aceptable										
De 85 a 94% Bueno										
De 95 a 100% Muy bueno										
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO					
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO										
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM										
Según pliego de condiciones contractual										
Número de manipuladoras en el sitio										
3										
Número de manipuladoras en el sitio										
3										
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO				
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			7						
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			7						
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			7						
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			7						
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			7						
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5		PORCENTAJE	100%			
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE		OBSERVACIONES				
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			7						
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			7						
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			7						
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.			7						
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.			7						

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	73%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	7			
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	7			
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	7			
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	7			
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7			
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	7			
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	7			
23	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible.	7			

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	7			

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
26	la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo	1	
27	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
28	Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad.	1	
29	Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos fríos 4°C+/- 2°C).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia el soporte de la entrega de la 2 o 3 dotaciones.
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	0	No se evidencia el manual de cargas y funciones de los manipuladores.
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	No se evidencia que el personal ajeno ingrese con dotación
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE	62%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (pañós absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	7	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	7	
47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se encuentra firmada la remisión de insumos de aseo por el Rector o representante del CAE
48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	7	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	7	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	7	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	7	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	No	No es observado el tanque de almacenamiento de agua potable.
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No	No es observado el tanque de almacenamiento de agua potable.
55	Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentación de acuerdo a lo establecido en el programa.	7	
56	El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial	7	
57	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	7	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	7	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	7	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	7	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	7	

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	7			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	7			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	7			
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	7			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE	88%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	7			
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	7			
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	No es observado el transporte de alimentos		
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	No es observado el transporte de alimentos.		
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es observado el transporte de alimentos		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No es observado el transporte de alimentos		
74	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es observado el transporte de alimentos		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada.	NO	No es observado el transporte de alimentos		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	7			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	7			

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	No se evidencia registro de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	7	

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE 75%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	7	
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	7	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia en la carpeta el registro de suplencias y repitencias
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	7	

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

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	7	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	0	No se evidencia que El botiquin este completo.

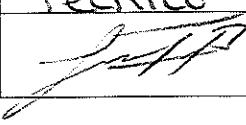
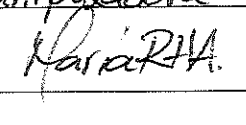
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 1	PORCENTAJE 50% N.A

XI. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	7	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación del comité escolar.

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
En el punto Total de manipuladoras se observa que falta una (1) manipuladora según la tabla.				

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				

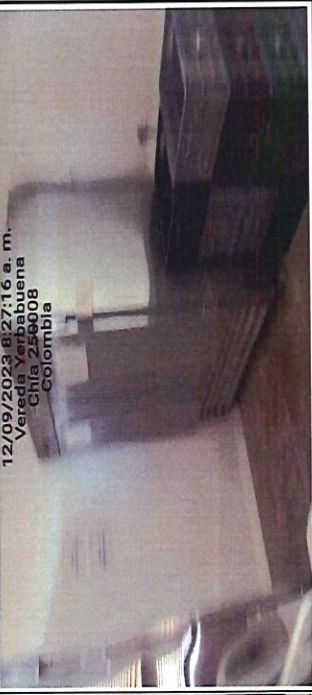
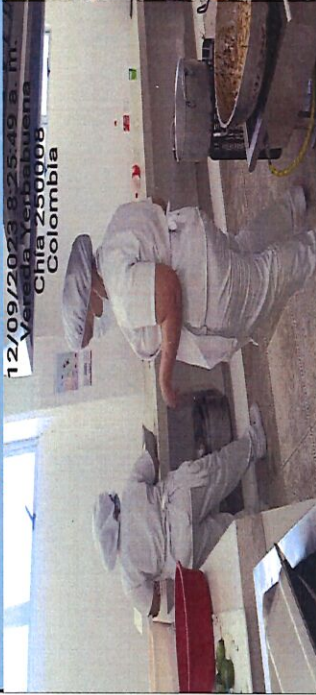
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.				
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	José Blanco	NOMBRE	Maria Alejandra Robles Acosta	
CÉDULA	79209283	CÉDULA	4425000 (PDI)	
CARGO	Técnico	CARGO	Man. manipuladora	
FIRMA		FIRMA		



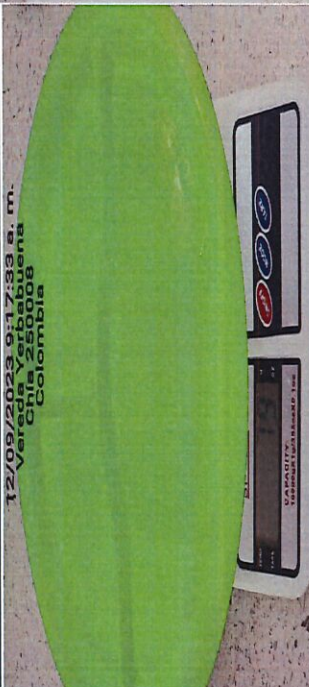
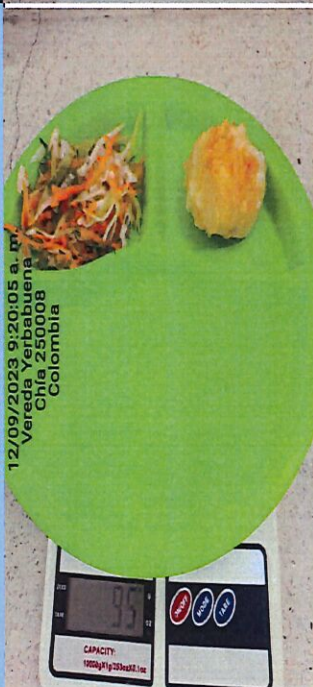
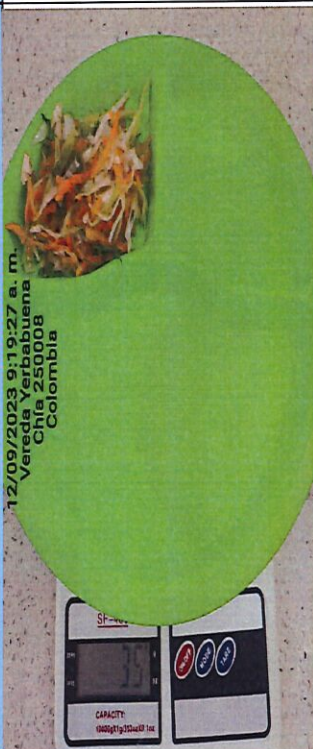
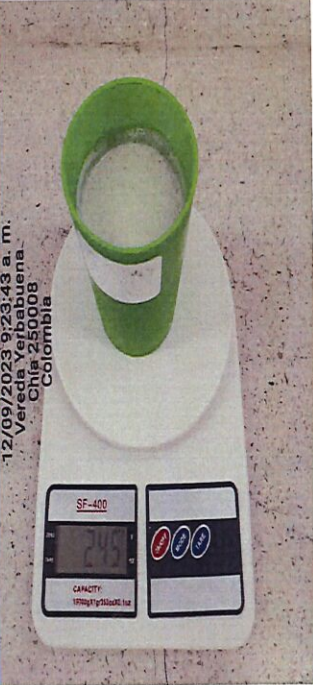
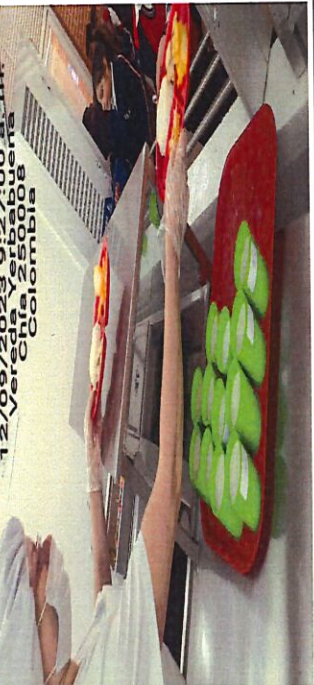
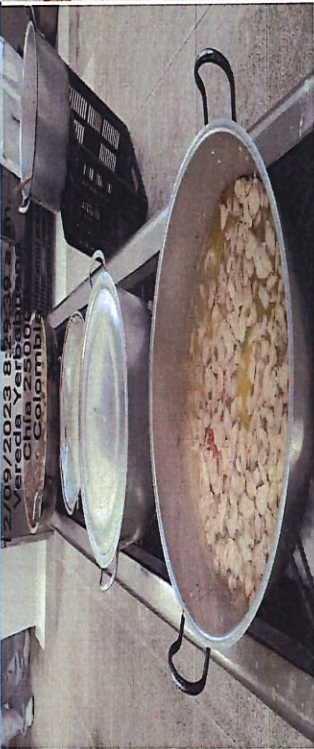
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E.O FUSCA EL CERRO	FECHA DE LA VISITA	12 DE SEPTIEMBRE 2023
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	EL CERRO	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO	
 <p>12/09/2023 8:18:22 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>		 <p>12/09/2023 8:20:58 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>		 <p>12/09/2023 8:27:16 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR	
 <p>12/09/2023 8:25:49 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>		 <p>12/09/2023 9:27:02 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>		 <p>12/09/2023 8:27:56 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>	
MENU		GRAMAJES		MENU N°	
 <p>12/09/2023 9:16:52 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>		 <p>12/09/2023 9:27:02 a. m. Vereda Verbabuena Chia 250008 Colombia</p>		<p>MENÚ No. 7</p> <p>POLLO DORADO</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>PAPA GUISADA</p> <p>ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA)</p> <p>VINAGRETA - ENSALADA</p> <p>JUGO DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE</p> <p>AGUA</p>	

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE RPS

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA EL CERRO	FECHA DE LA VISITA	12-09-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	EL CERRO	
GRAMAJE PLATO					
12/09/2023 9:17:33 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:20:05 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:20:05 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		PRODUCTO PAPA GUISADA			
12/09/2023 9:20:05 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:20:05 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		PRODUCTO ENSALADA MIXTA			
12/09/2023 9:19:27 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:19:27 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		PRODUCTO POLLO DORADO			
12/09/2023 9:22:41 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:22:41 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		PRODUCTO ARROZ BLANCO			
12/09/2023 9:17:54 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:17:54 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		PRODUCTO JUGO			
12/09/2023 9:23:43 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:23:43 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		ENTREGA DE MENU			
12/09/2023 9:27:00 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:27:00 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		PREPARACION			
12/09/2023 9:23:30 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					
12/09/2023 9:23:30 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia		MENU COMPLETO			
12/09/2023 9:23:30 a. m. Vereda Verbabuena Chía 2500008 Colombia					



HAVERHILL



SISCOL
la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Interpae
CENTRO REGIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE RPS

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA EL CERRO	FECHA DE LA VISITA	07-09-23
OPERADOR		UT BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	EL CERRO	
CARNE SOFRITA		LENTEJAS GUISADAS		ARROZ BLANCO	
TAJADAS DE PLATANO		ENSALADA TOMATE, CEBOLLA, PEPINO		JUGO DE ABANO	
MENU COMPLETO		PLATO DE SERVIR		MENU SERVIDO	

REGISTRO FOTOGRÁFICO CONTROL DE TEMPERATURA					
MUNICIPIO		FUSCA EL CERRO		FECHA DE LA VISITA	
OPERADOR		SEDE EDUCATIVA		07-09-23	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		LENTEJAS GUIRADAS		EL CERRO	
UT BIENESTAR COLECTIVO		ENSALADA TOMATE, CEBOLLA, PEPINO		ARROZ BLANCO	
CARNE SOFRITA		JUGO DE ABANO			
TAJADAS DE PLATANO					

[illegible]

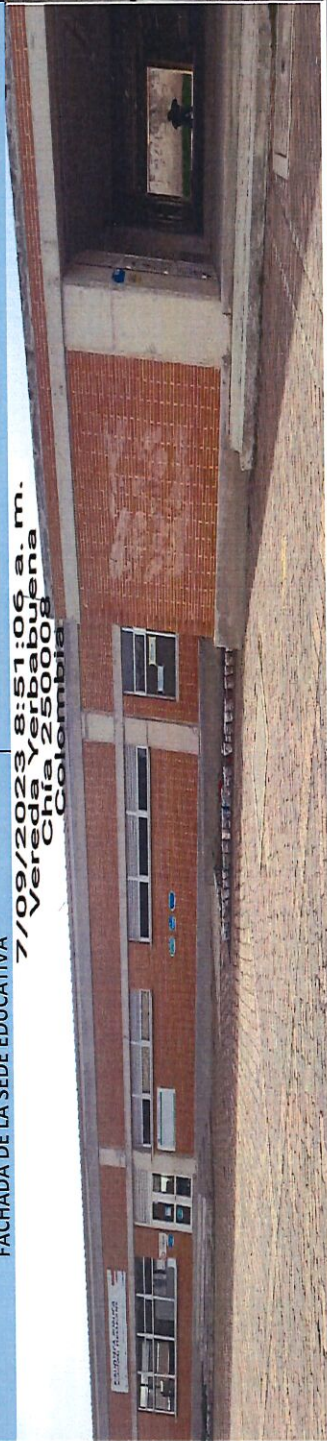
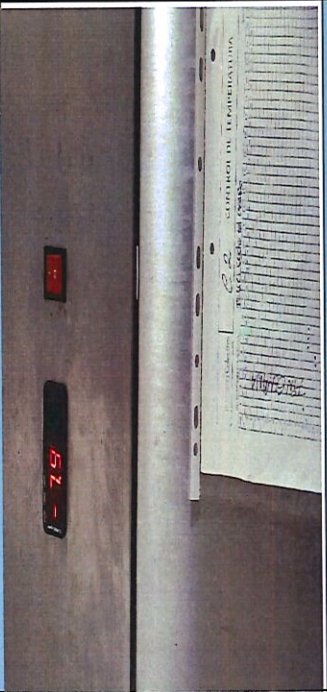
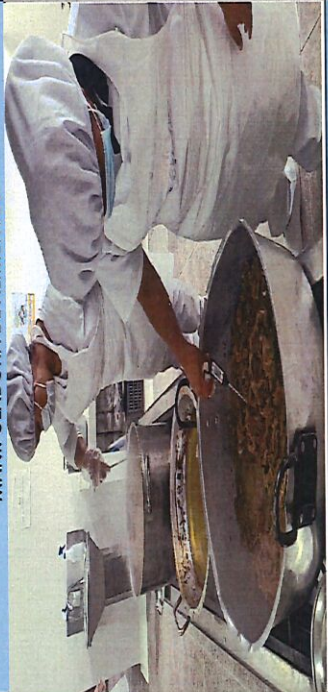


CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

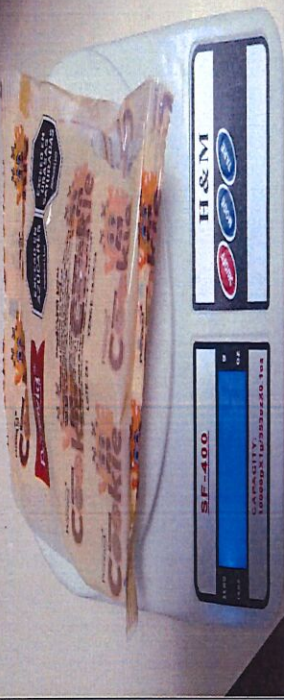
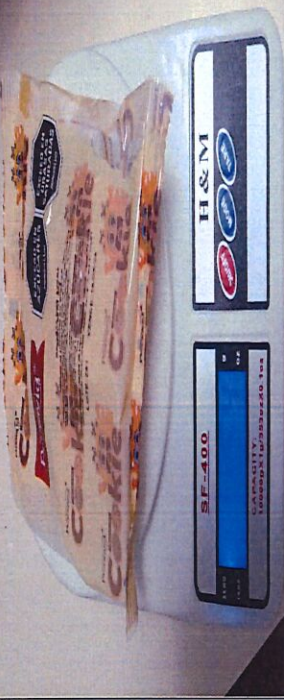


[Signature]

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA EL CERRO	FECHA DE LA VISITA	07-09-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA	EL CERRO	
CONTROL DE TEMPERATURA MAQUINAS					
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA					
7/09/2023 8:51:06 a. m. Vereda Yerbalena Chia 250008 Colombia					
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			COMEDOR ESCOLAR		
					
ENTREGA DE RACIONES					
MENÚ PREPARADO EN SITIO			GRAMAJES		
					
					
			AREA DE ELEMENTOS DE ASEO		
					

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA									
SEMAÑA DEL CICLO N° 1									
CIUDAD/MUNICIPIO Chiriquí									
FECHA VISITA 4/10/23									
HORA INICIO 7:10 PM									
HORA DE TERMINACIÓN 2:20 PM									
SEDE EDUCATIVA I.E. Bayaca Principal									
OPERADOR Unam temporal Baquería Colectivo									
NÚMERO DE MENÚ PROGRAMADO 3									
NÚMERO DE MENÚ ENTREGADO 3									
EL MENÚ ENTREGADO CORRESPONDE AL CICLO SI NO									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado									
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
RACION INDUSTRIALIZADA									
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
PRIMARIA 1° - 2° - 3°									
PRIMARIA 4° Y 5°									
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°									
LOTE									
FECHA DE VENCIMIENTO									
OBSERVACIONES: El peso de la galleta no cumple para los niños 4° y 5°.									
Se realizaron cambios en el menú?									
Los cambios están aprobados por la ETC?									
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
PUNTAJE 6									
PUNTAJE REAL 5									
PORCENTAJE 83%									
NOMBRE DEL INTERVENTOR LUIS FERNEL MOLFORD									
FIRMA DEL INTERVENTOR TP 20254246530 GCS									

 HAVERHILL		 BISCOLE la mejor		 CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
MUNICIPIO		Chia		INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOJACA PRINCIPAL		FECHA DE LA VISITA	
OPERADOR		Union temporal bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		BOJACA PRINCIPAL		4/10/2023	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		TABLERO INFORMATIVO		TABLERO INFORMATIVO		SEDE EDUCATIVA		BOJACA PRINCIPAL	
4/10/2023, 1:37:43 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:37:43 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:37:43 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:37:43 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:46:37 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia	
									
POSTRE INDUSTRIALIZADO		LACTEO INDUSTRIALIZADO		LACTEO INDUSTRIALIZADO		DERIVADO DE CEREAL INDUSTRIALIZADO		DERIVADO DE CEREAL INDUSTRIALIZADO	
4/10/2023, 1:37:43 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:38:09 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:38:09 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:37:21 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:37:21 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia	
									
GRAMAJE		GRAMAJE		GRAMAJE		GRAMAJE		GRAMAJE	
									
4/10/2023, 1:45:34 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:45:34 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:45:34 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:45:34 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia		4/10/2023, 1:45:34 p.m. Calle 35 8-2-8-78 Chia Gundinaimarcos Colombia	

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: BOJACA PRINCIPAL
FECHA DE LA VISITA: 04/10/2023	SEDE EDUCATIVA: BOJACA PRINCIPAL
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: LUIS FERNEL	MUNICIPIO: CHIA

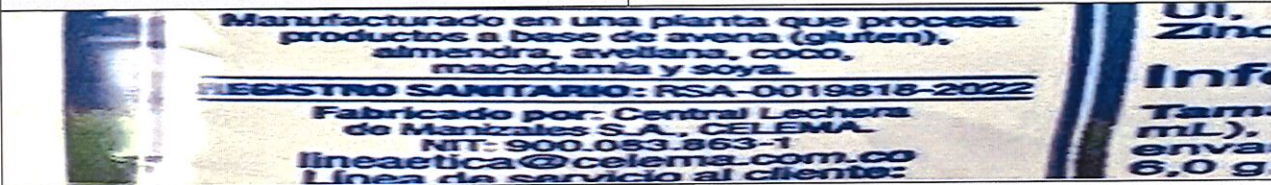
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLITAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA, NARANJA, CHOCOLATE, TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE





CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BOJACA	FECHA DE LA VISITA	03/10/2023
OPERADOR	CHIA	UNION TEMPORAL	SEDE EDUCATIVA	PRINCIPAL	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		INFRAESTRUCTURA		MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
FICHA TÉCNICA		TABLERO INFORMATIVO PAE		MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO		VERIFICACIÓN GRAMAJE PDERIVADO DEL CEREAL		VERIFICACIÓN GRAMAJE FRUTA	

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 03 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: BOJACÁ	SEDE: PRINCIPAL

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.

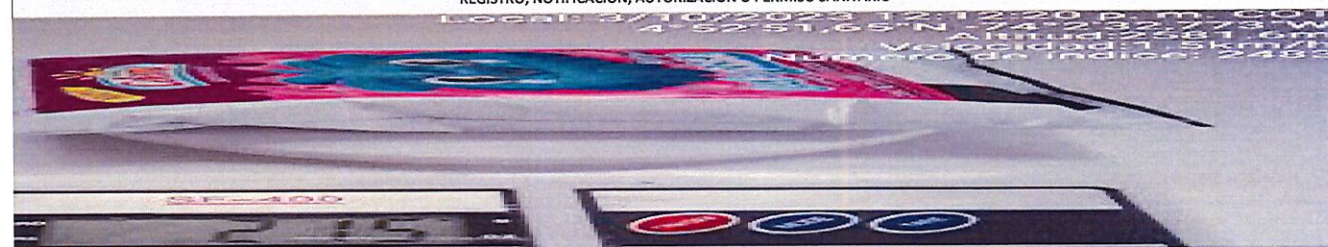


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

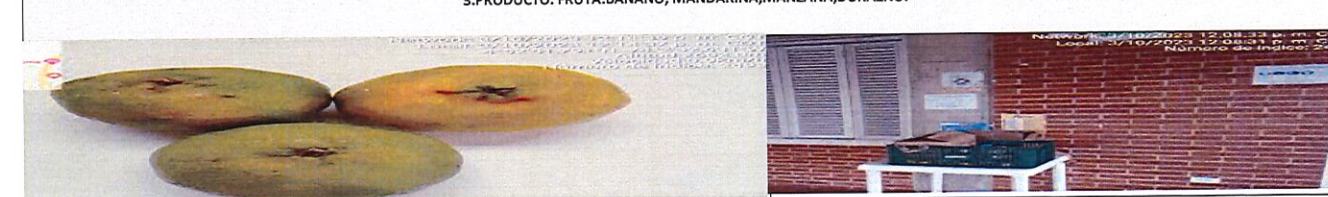


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

3.PRODUCTO. FRUTA:BANANO, MANDARINA,MANZANA,DURAZNO.



MANDARINA

ALMACENAMIENTO TEMPORAL FRUTA



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



Richard

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CONDAMARCA

Fecha de la visita:	63-10-2023	Tipo de Complemento:
---------------------	------------	----------------------

Operator:	UNION TEMPORAL
-----------	----------------

Tipo de Complemento:

Jornada Mañana

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

Municipio

Município	CHIA
-----------	------

SECTOR EL POZO VERDE
I.E. DOSACA PRINCIPAL

CHINA

[illegible]

အိန္ဒိယနိုင်ငံ

FIRMA

FIRMA

RENZO REYES GÓMEZ

TP 98254206724STD

202530231MT

Nombre:

Document:

Caron.

Rosario Espinoza Villaverde

Volume:

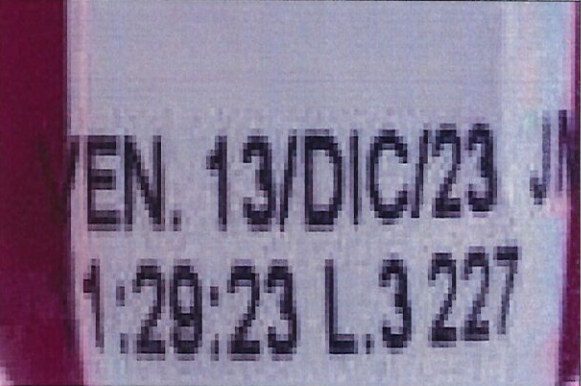
Documento: 2533696

Cargo: 11/11/2015

PERSONAL INTERVIEW

PERSONAL OPERADOR



REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO	
FECHA VISITA: 03 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: BOJACÁ	SEDE: PRINCIPAL
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.	
<div><div></div><div></div></div>	
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
	
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO	
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.	
<div><div></div><div></div></div>	
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
	
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO	
3.PRODUCTO. FRUTA:BANANO, MANDARINA,MANZANA,DURAZNO.	
<div><div></div><div></div></div>	
MANDARINA	ALMACENAMIENTO TEMPORAL FRUTA

<div><div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div></div>				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: <u>Bojaca Principal</u>				ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio <u>Chia</u>	
Nombre sede: <u>Bojaca</u>				Area Urbana		Area Rural <u>X</u>	
Dirección: <u>Vereda Bojaca</u>				Fecha Visita: <u>28-09-23</u>		Hora de inicio: <u>1:00 pm</u>	
Operador: <u>UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO</u>				E19No Contrato CO1.PCCNTR: <u>702</u>		Hora de terminación: <u>3:00 pm</u>	
Hora de consumo: <u>1:30 a 2:30 pm</u>				Hora de entrega publicada: <u>1:30 pm a 2:30 pm</u>			
Reporta casos de atención prioritaria <u>SI</u> <u>NO</u> <u>X</u>				Identifique la causal del caso de atención prioritaria <u>NA</u>			
No. De Beneficiarios <u>935</u>				No. De Beneficiarios atendidos <u>935</u>			
Visita técnica <u>X</u> No. de Visita <u>09</u>				Seguimiento posible <u>NA</u>		Visita SPQR <u>NA</u>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: <u>Yolles - Evaristo</u>				Nombre del interventor de campo: <u>Jose Blanco</u>			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: <u>SI</u> <u>X</u> <u>NO</u>							
Objeto de la visita: <u>Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por</u>							
PUNTAJE ESPERADO <u>58</u>		PUNTAJE OBTENIDO <u>46</u>		PORCENTAJE % <u>79%</u>		Calificación Cualitativa:	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 35 raciones		1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio		Observaciones:	
De 36 a 200 raciones		1				De evidencia que faltó una (1) manipuladora según tabla.	
De 201 a 600 raciones		2		<u>2</u>			
De 601 a 1000 raciones		3					
De 1001 a 1500 raciones		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
RI: Ración industrializada							
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			<u>1</u>			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.			<u>1</u>			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.			<u>1</u>			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.			<u>1</u>			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.			<u>1</u>			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.			<u>1</u>			
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	<u>6</u>			PUNTAJE OBTENIDO	<u>6</u>		
				PORCENTAJE	<u>100</u>		
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.			<u>1</u>			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas			<u>1</u>			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.			<u>1</u>			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.			<u>0</u>	<u>No se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes en el comedor.</u>		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.			<u>0</u>	<u>No se evidencia la remisión de entrega de alimentos firmada por el Rector o Delegado del CAE.</u>		

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	66%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE	100%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA.	No aplica porque se atienden mas de . 36 beneficiarios.
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o)		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia la remisión de insumos de aseo firmada por el Rector o Delegado del Pae		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencian rotulados los insumos e implementos de aseo.		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1			
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencia registro de verificación de agua		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1			
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	78%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No es observado el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es observado el transporte de alimentos
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No es observado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es observado el transporte de alimentos
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No es observado el transporte de alimentos

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54%
------------------	----	------------------	---	------------	-----

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

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

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%
------------------	---	------------------	---	------------	-----

VIII. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	José Blanco	NOMBRE:	Yerlis Pedraza
CEDULA:	19309283	CEDULA:	1944210566
CARGO:	Interventor	CARGO:	Coordinador
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>

				CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BOJACA PRINCIPAL		FECHA DE LA VISITA	28-09-2023			
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		BOJACA				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			INFRAESTRUCTURA		ALMACENAMIENTO				
									
28/09/2023 2:05:29 p. m. 2e18 Calle 35 Chía, Chía 250002 Colombia			ENTREGA DE RACIONES		COMEDOR ESCOLAR				
									
MANIPULADORA DE ALIMENTOS			GRAMAJES		EXTINTOR				
									
MENU			28/09/2023 2:17:48 p. m. 2e18 Calle 35 Chía, Chía 250002 Colombia		28/09/2023 2:17:06 p. m. 2e18 Calle 35 Chía, Chía 250002 Colombia				
					28/09/2023 2:17:22 p. m. 2e18 Calle 35 Chía, Chía 250002 Colombia				

[illegible]

Nota: Recomendamos a tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN GRAMAJE I.E.O BOJACA PRINCIPAL- FECHA 28-09-2023

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. AVENA



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREALPONQUE DE NARANJA



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

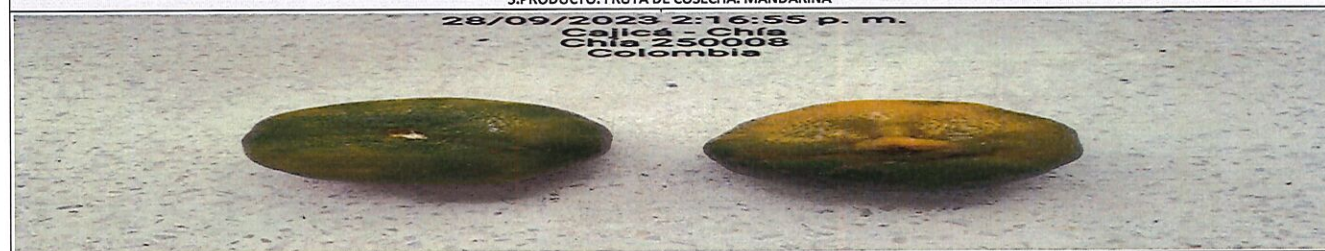


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

3.PRODUCTO. FRUTA DE COSECHA. MANDARINA



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

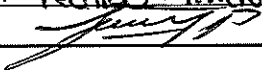
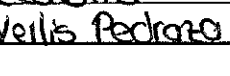


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: <u>Escuela Principal</u>		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio <u>Chirig</u>	
Nombre sede: <u>Boyaca</u>		Área Urbana		Área Rural <u>X</u>	
Dirección: <u>Vereda Boyaca</u>		Fecha Visita: <u>25-09-23</u>		Hora de inicio: <u>8:30 am</u>	
Operador: <u>UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO</u>		E19No Contrato CO1.PCCNTR: <u>702</u>		Hora de terminación: <u>12:00 m</u>	
Hora de consumo: <u>8:30 am - 10:00 am</u>		Hora de entrega publicada: <u>8:30 am - 10:00 am</u>			
Reporta casos de atención prioritaria SI NO <u>X</u>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No. De Beneficiarios <u>935</u>		No. De Beneficiarios atendidos <u>935</u>			
Visita técnica <u>X</u> No. de Visita <u>08</u>		Seguimiento posible <u>NA</u>		Visita SPQR <u>NA</u>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: <u>Yedis- Escobar</u>		Nombre del interventor de campo: <u>Jose Blanco</u>			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:		SI <u>X</u> NO			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por					
PUNTAJE ESPERADO <u>58</u>		PUNTAJE OBTENIDO <u>46</u>		PORCENTAJE % <u>79%</u>	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	
		De 95 a 100% Muy bueno		Calificación Cualitativa:	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones 1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio <u>2</u>		Observaciones: <u>Se evidencia que hace falta 1 (una) manipuladora según tabla</u>	
De 36 a 200 raciones 1					
De 201 a 600 raciones 2					
De 601 a 1000 raciones 3					
De 1001 a 1500 raciones 4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
RI: Ración industrializada					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO		
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1			
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1			
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1			
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1			
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1			
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	NA <u>6</u>	PUNTAJE OBTENIDO	NA <u>6</u>	PORCENTAJE	NA <u>100%</u>
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1			
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1			
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1			
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	0	<u>No se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes en el comedor</u>		
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	<u>No se evidencia la remisión de entrega de alimentos firmada por el Rector o Delegado del CAE</u>		

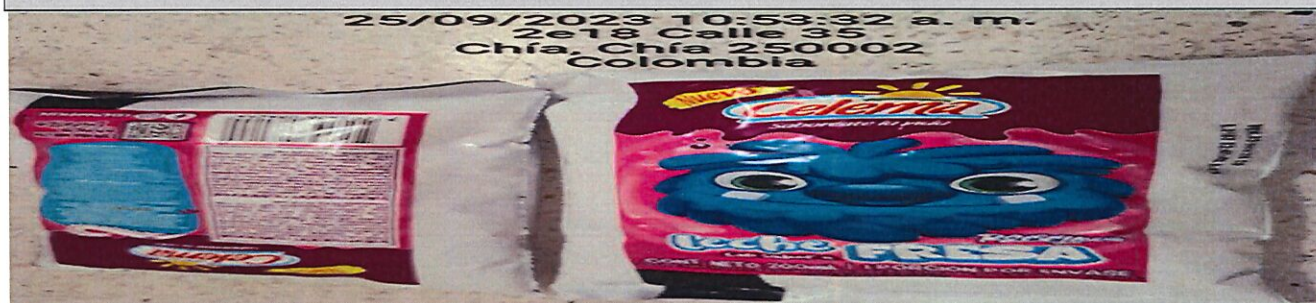
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 6	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 4 PORCENTAJE N.A 66%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	1	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1	
15	El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	N.A 9	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 9 PORCENTAJE N.A 100%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	No aplica porque se atienden mas de 36 beneficiarios
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 6	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 5	PORCENTAJE	N.A 83%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o		
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1			
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1			
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1			
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia la remisión de insumo de aseo firmada por el Rector o Delegado del PAE		
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1			
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencian rotulados los insumos e implementos de aseo		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1			
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	0	No se evidencia registro de verificación de agua		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1			
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 14	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 11	PORCENTAJE	N.A 78%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1			
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1			
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1			
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1			
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1			

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1						
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	No es observado el transporte de alimentos					
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es observado el transporte de alimentos					
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No es observado el transporte de alimentos					
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es observado el transporte de alimentos					
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No es observado el transporte de alimentos					
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE								
PUNTAJE ESPERADO	N.A	11	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	6	PORCENTAJE	N.A	54%
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES				
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.		1					
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.		1					
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.		0	No se evidencia el formato de repitencias y suplencias en la carpeta				
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.		1					
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS								
PUNTAJE ESPERADO	N.A	4	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	3	PORCENTAJE	N.A	75%
VIII. GESTIÓN SOCIAL								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)				
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.		1					
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		1					
TOTAL GESTIÓN SOCIAL								
PUNTAJE ESPERADO	N.A	2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	2	PORCENTAJE	N.A	100%
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA								
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.								
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA				DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR				
NOMBRE:	Jose Blanco R			NOMBRE:	Yelis Pedraza			
CEDULA:	79200283			CEDULA:	1041210565			
CARGO:	Técnico - Interventoría			CARGO:	Economista			
FIRMA:				FIRMA:				

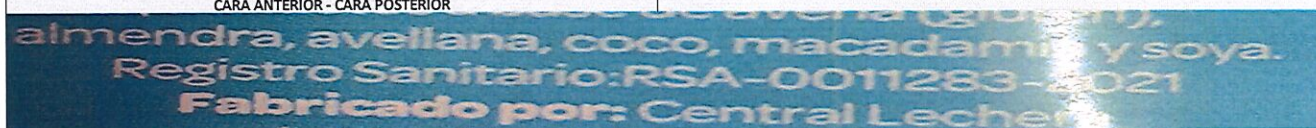
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN GRAMAJE I.E.O. BOJACA PRICIPAL - FECHA 25/09/2023

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE CON SABOR A FRESA



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS CON SABOR A QUESO

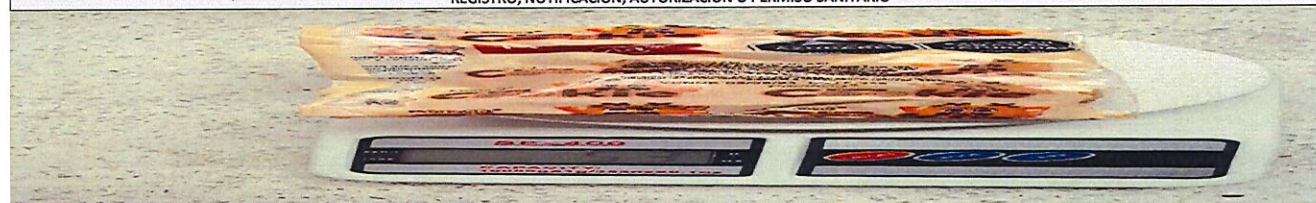


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

3. PRODUCTO. POSTRE BOCADILLO



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

Semana del ciclo N°	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Fecha Visita	Horario	Horario
3						
Institución Educativa	Bogotá Principal					
Dirección	Vereda Bogotá					
Balanza	Marca	RANGER		No		
	Fecha de última calibración	No		Estandarizado		
Número de menú programado		Número de menú entregado		El Menú entregado corresponde al ciclo		
1		3		5		
2		4		6		
3		5		7		
4		6		8		
5		7		9		
6		8		10		
7		9		11		
8		10		12		
9		11		13		
10		12		14		
11		13		15		
12		14		16		
13		15		17		
14		16		18		
15		17		19		
16		18		20		
17		19		21		
18		20		22		
19		21		23		
20		22		24		
21		23		25		
22		24		26		
23		25		27		
24		26		28		
25		27		29		
26		28		30		
27		29		31		
28		30		1		
29		31		2		
30		1		3		
31		2		4		
1		3		5		
2		4		6		
3		5		7		
4		6		8		
5		7		9		
6		8		10		
7		9		11		
8		10		12		
9		11		13		
10		12		14		
11		13		15		
12		14		16		
13		15		17		
14		16		18		
15		17		19		
16		18		20		
17		19		21		
18		20		22		
19		21		23		
20		22		24		
21		23		25		
22		24		26		
23		25		27		
24		26		28		
25		27		29		
26		28		30		
27		29		31		
28		30		1		
29		31		2		
30		1		3		
31		2		4		
1		3		5		
2		4		6		
3		5		7		
4		6		8		
5		7		9		
6		8		10		
7		9		11		
8		10		12		
9		11		13		
10		12		14		
11		13		15		
12		14		16		
13		15		17		
14		16		18		
15		17		19		
16		18		20		
17		19		21		
18		20		22		
19		21		23		
20		22		24		
21		23		25		
22		24		26		
23		25		27		
24		26		28		
25		27		29		
26		28		30		
27		29		31		
28		30		1		
29		31		2		
30		1		3		
31		2		4		
1		3		5		
2		4		6		
3		5		7		
4		6		8		
5		7		9		
6		8		10		
7		9		11		
8		10		12		
9		11		13		
10		12		14		
11		13		15		
12		14		16		
13		15		17		
14		16		18		
15		17		19		
16						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																				
CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	
Leche y productos lácteos	Leche sabor a frutilla							205	217	211	214	200	C							
Cereal Acompañante	Cereal monkwood							56	53	57	55	50	C							
Postre	Postre combinado							90	90	90	90	15	C							
Fruta																				
													3							
													CUMPLE					CUMPLE		
													NO CUMPLE					NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°				MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°				LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO			
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso promedio	Peso esperado				
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		Peso / Volumen	Peso / Volumen								
Leche y productos lácteos													L 3227 .	13-12-2023	
Cereal Acompañante													L 040923	23-09-23	
Postre													L 23823	15-02-24	
Fruta													CUMPLE	CUMPLE	C
													NO CUMPLE	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:					TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES				
Especifique en cuales preparaciones:					Nombre del interventor		Firma del interventor		
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	NA		100	Joaquín Blanco R.			
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	NA						
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE					

[illegible]