

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.	7	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	100%
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	7	
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).	7	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	7	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	7	
11	En la sede de entrega, el operador promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	7	
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	7	
13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	7	
14	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	7	
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	7	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7
		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.	0	no se evidencia entrega de dotación mediante soporte
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N.A.	no aplica por cantidad de beneficiarios atendidos
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	7	
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)	7	
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.	7	
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)	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 frios 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE	85%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	1	no se evidencia entrega de dotacion mediante formato
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE	87.5%

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

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

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencian recipientes en buen estado, hay pocas botas.
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	21
		PORCENTAJE	87.5%
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.	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	NO	no se observan condiciones de transporte durante la visita.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	0	no se evidencian equipos completos, falta olla express y Cochillos, Coladores.
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	3	

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

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de beneficiarios.
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	No se observa diligenciamiento de planillas de registro y control.
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formato de suplencia y repitencia diligenciado.
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

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

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

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

XI. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia conformación de comité.

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE	Carlos Jairo
CÉDULA	TP 20254246530 GES	CÉDULA	7051745575
CARGO	Interventor	CARGO	Manipulador
FIRMA	luis fernel	FIRMA	Carlos

Semana del ciclo N°		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio		Fecha Visita		Hora inicio		Hora de terminac	
Institución Educativa		RANGER		Vereda		Tegucigalpa		20-Jun-23		7:30		12:30	
Dirección		Marca		Número de menú programado		Operador		Sede Educativa		UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato	
Balanza		Fecha de última calibración		El Menú entregado corresponde al ciclo		SI		NO		SI		NO	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		2		3		4		5		6	
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		7		8		9		10		1		2	
										3		4	
										5		6	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																		
CICLO		PREESCOLAR					PRIMARIA 1° - 2° - 3°					PRIMARIA 4° Y 5°						
		MUESTRA 1		MUESTRA 2	MUESTRA 3	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	MUESTRA 1		MUESTRA 2	MUESTRA 3	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso promedio	MUESTRA 1		MUESTRA 2	MUESTRA 3	
Componente	Nombre del producto o Preparación	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen
Alimento proteico	Pechuga a la Naranja	62	62	39		61	30	C	79	80	72	77	35	C	74	76	71	76
Leguminosa																		
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco	49	48	50		49	55	NC	73	75	66	71	70	C	86	88	85	86
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Batata de Papa	52	53	61		57	62	NC	76	70	85	77	70	C	89	91	98	92
Verdura fría o caliente	Brocolita, tomate, cebolla, pepino, calabaza	31	39	40		36	50	NC	44	39	42	41	60	NC	55	48	46	49
Bebida	Jugo de la fruta	200	200	200		200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200
							CUMPLE					CUMPLE						CUMPLE
							NO CUMPLE						NO CUMPLE					NO CUMPLE

MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°												
Componente	CICLO	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1			MUESTRA 2			MUESTRA 3			Concepto (Cumple - No Cumple)
			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			
Alimento proteico		Pechuga a la naranja	110	99	97		102	50			C	
Leguminosa												
Cereal (arroz ó pasta)		Arroz Blanco	74	75	77		102	125			N.C	
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal		Papa de Papa	77	71	70		109	177			C	
Verdura fría o caliente		Brocolitos, Tomate, Cebolla, Pepino, Calabaza	59	51	54		52	70			NC	
Bebida		Jugo de la fruta	200	200	200		200	200			C	
							CUMPLE			CUMPLE		
							NO CUMPLE			NO CUMPLE		

OBSERVACIONES: Se evidencian NO cumplimiento del Arroz, Papa y ensalada los grupos vegetales.

Se realizaron cambios en el menú?
Los cambios están aprobados por la ETC?

PUNTAJE POSIBLE		10		PUNTAJE REAL		12		PORCENTAJE		60%	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										LUIS FERNEL MOLFORD	
Firma del interventor										TP 20254246530 GES	

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

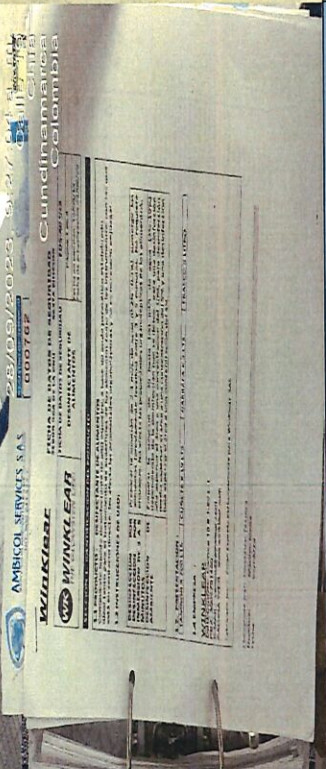
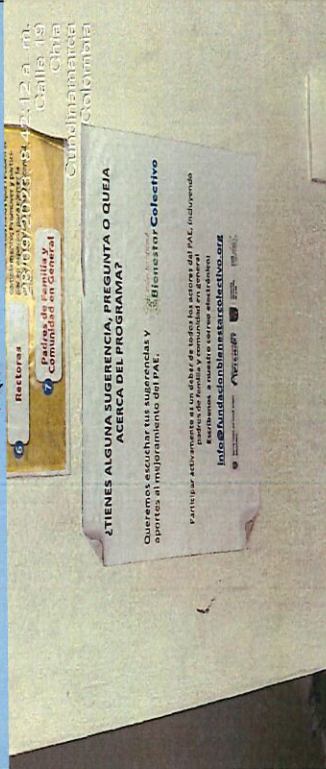
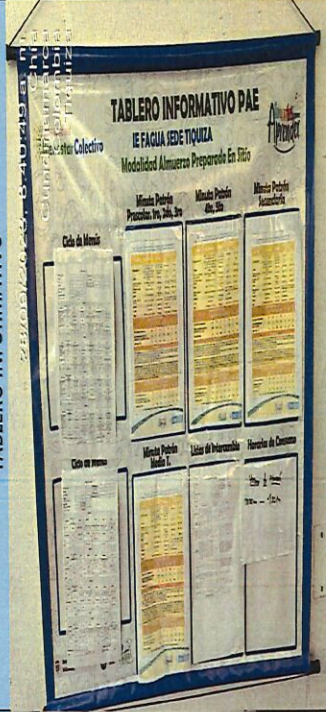
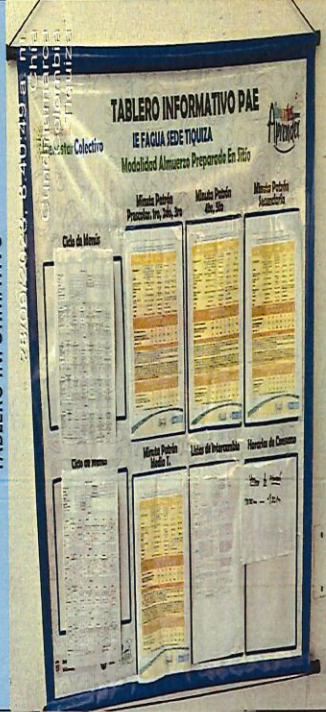
OBSERVACIONES: Se evidencian NO cumplimiento del Ancho, Pore y ensamble en los grampes metrados.



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FAGUA NUEVA	FECHA DE LA VISITA	28/09/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		FAGUA NUEVA		
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA			SEDE EDUCATIVA	FICHA TECNICA PAE	
 <p>28/09/2023, 8:22:45 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>			 <p>28/09/2023, 8:27:13 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>		
FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION			PQRS	GESTION DE INSTITUCION	
 <p>28/09/2023, 8:34:11 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>			 <p>28/09/2023, 8:42:14 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>		
CONTRAMUESTRAS			TEMPERATURA DE EQUIPOS	TABLERO INFORMATIVO	
 <p>28/09/2023, 9:02:24 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>			 <p>28/09/2023, 9:01:41 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>		
 <p>28/09/2023, 9:02:24 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>			 <p>28/09/2023, 9:02:24 a. m. Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia</p>		

		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: <u>Tigraza</u>		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio <u>Chica</u>
Nombre sede: <u>Tigraza</u>		Area Urbana ☒	Area Rural ☒
Dirección: <u>V. Veda Fagua</u>		Fecha Visita: <u>22.09.23</u>	Hora de inicio: <u>8:00am</u>
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	Hora de terminación: <u>10:30</u>
Hora de consumo: <u>2:40</u>		Hora de entrega publicada: <u>8:30</u>	
Reporta casos de atención prioritaria SI ☒ NO ☒		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <u>N.A.</u>	
No. De Beneficiarios <u>302</u>		No. De Beneficiarios atendidos <u>382</u>	Visita SPQR <u>N.A.</u>
Visita técnica ☒ No. de Visita <u>22</u>		Seguimiento posible <u>N.A.</u>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <u>Orlando B. Hernandez</u>		Nombre del interventor de campo: <u>W. Ferrer</u>	
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:		SI ☒ NO ☒	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por			
PUNTAJE ESPERADO	<u>52</u>	PUNTAJE OBTENIDO	<u>38</u>
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
De 36 a 200 raciones		1	<u>5</u>
De 201 a 600 raciones		2	
De 601 a 1000 raciones		3	
De 1001 a 1500 raciones		4	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
RI: Ración Industrializada			
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	<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>
		De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno
		De 95 a 100% Muy bueno	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	<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>1</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>	No se evidencia remision de entrega de alimentos firmada por el delegado del CAE.

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.	7	
---	--	---	--

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE 83.1

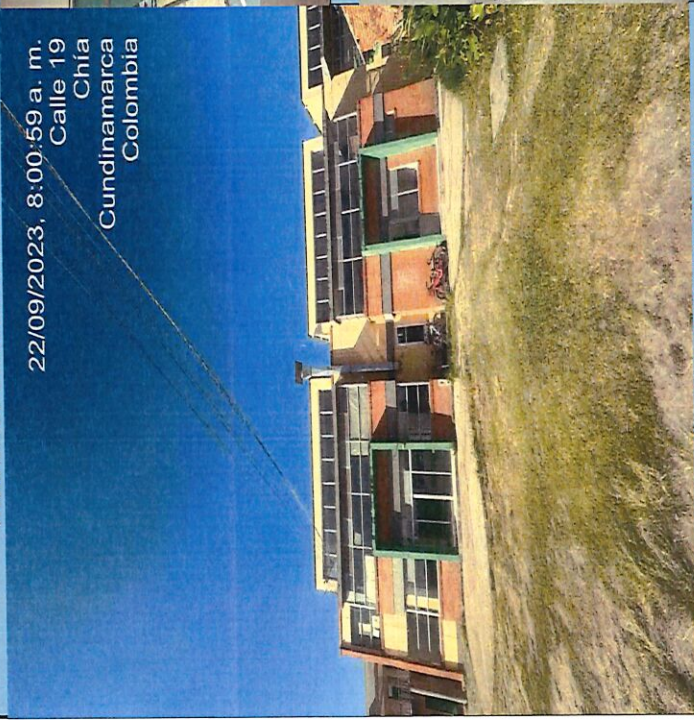
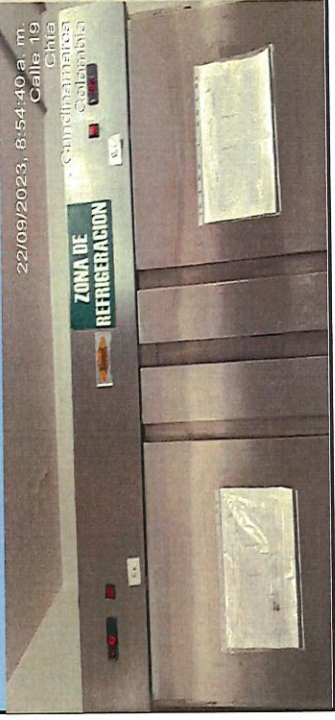
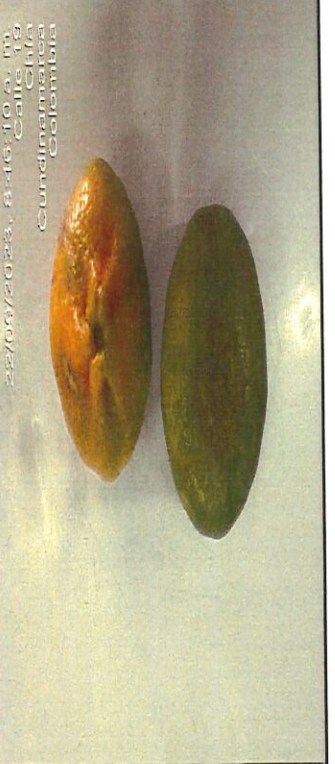
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1		
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	los gramajes del croissant y mandarina no cumplen para secundaria.	
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	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE 88.1

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.	0	no se evidencia entrega de dotacion mediante soporte.	
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 asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N.A	No Aplica para numero de beneficiarios.	
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1		
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	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	4	PORCENTAJE
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1		
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1		
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1		
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidencia remisión de insumos de Aseo Firmada por delegado del CAE.	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1		
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	No se evidencian letreros de aplicación de BPM en el material Exigido.	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1		
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1		
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1		
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE 85.7%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	NO	No se observa transporte durante la visita.	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	NO	No se evidencia transporte durante la visita.	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	NO	No se evidencia transporte durante la visita.	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	NO	No se observa transporte durante la visita.	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	NO	No se observa transporte durante la visita.	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	N.O	No se observa transporte durante la visita.
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N.O	No se observa transporte durante la visita.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	No se observa transporte durante la visita.
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	N.O	No se observa transporte durante la visita.
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N.O	No se observa transporte durante la visita.
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	N.O	No se evidencia transporte durante la visita.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0.	No se evidencia registro diario de entrega de complementos a beneficiarios.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se evidencia diligenciamiento de planillas de registro y control.
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1	
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE			
30%			
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.	0	No se evidencia conformación de comité de alimentación escolar.
TOTAL GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE			
50%			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.			
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE:	- Carlos Soto
CEDULA:	TP 20254246530 GES	CEDULA:	- 1051745 STS
CARGO:	Interventor	CARGO:	- Manipuladora
FIRMA:	Luis Fernel	FIRMA:	- Carlos

REGISTRO FOTOGRÁFICO				
MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TIQUIZA	FECHA DE LA VISITA
Chia	Union temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA		22-09-2023
COMEDOR ESCOLAR				
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		COCINA		
 <p>22/09/2023, 8:00:59 a. m. Calle 19 Chía Cundinamarca Colombia</p>		 <p>22/09/2023, 8:44:59 a. m. Calle 19 Chía Cundinamarca Colombia</p>		
RACION INDUSTRIALIZADO		TABLERO INFORMATIVO PAE		
 <p>22/09/2023, 8:45:25 a. m. Calle 19 Chía Cundinamarca Colombia</p>		 <p>22/09/2023, 8:45:37 a. m. Calle 19 Chía Cundinamarca Colombia</p>		
TEMPERATURA EQUIPO DE REFRIGERACION		ALMACENAMIENTO RI		
 <p>22/09/2023, 8:54:40 a. m. Calle 19 Chía Cundinamarca Colombia</p>		 <p>22/09/2023, 8:46:16 a. m. Calle 19 Chía Cundinamarca Colombia</p>		

ITEM	ASPECTO A EVALUAR		
1	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	1	
5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

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	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.	0	No se evidencia entrega de dotación mediante soporte
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N.A	No aplica para cantidad de beneficiarios atendidos
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	

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	14	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	85%
------------------	----	------------------	----	------------	-----

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia entrega de dotacion mediante soporte
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87.5%
------------------	---	------------------	---	------------	-------

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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

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

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

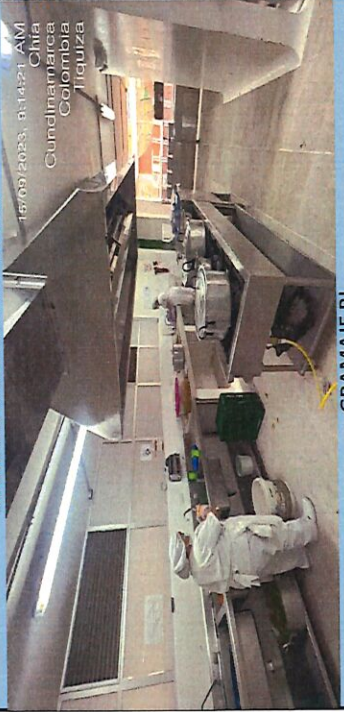
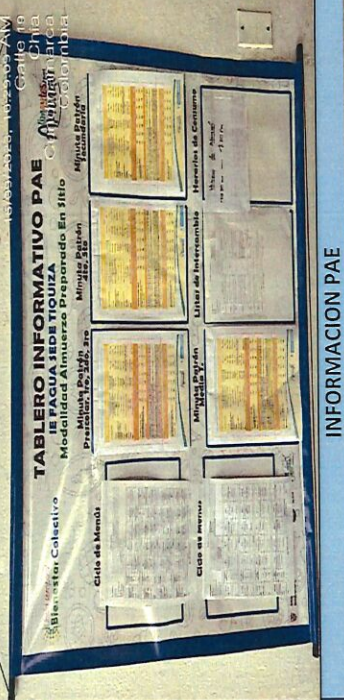
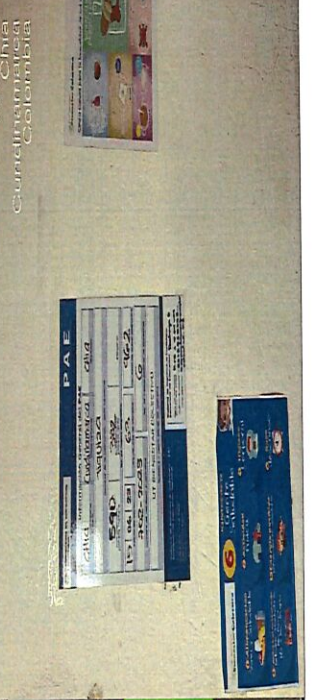
63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	21
		PORCENTAJE	87.5%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita
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)	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita,
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	N.O	No se evidencia condiciones de transporte durante la visita
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	0	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1			
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de beneficiarios		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	No se evidencia diligenciamiento de planillas de control		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1			
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia conformación de comité		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	LUIS FERNEL MULFORD		NOMBRE	Yessy Sierra	
CÉDULA	TP 20254246530 GES		CÉDULA	1063558087	
CARGO			CARGO	WAPM - VULNERABILIDAD	
FIRMA	Luis Fernel		FIRMA	Yessy Sierra	

[illegible]

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO

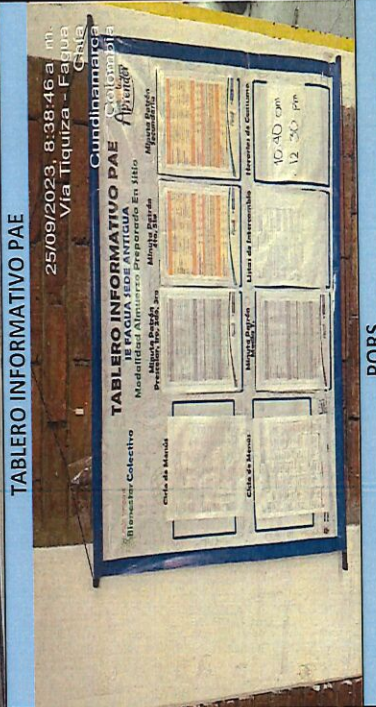
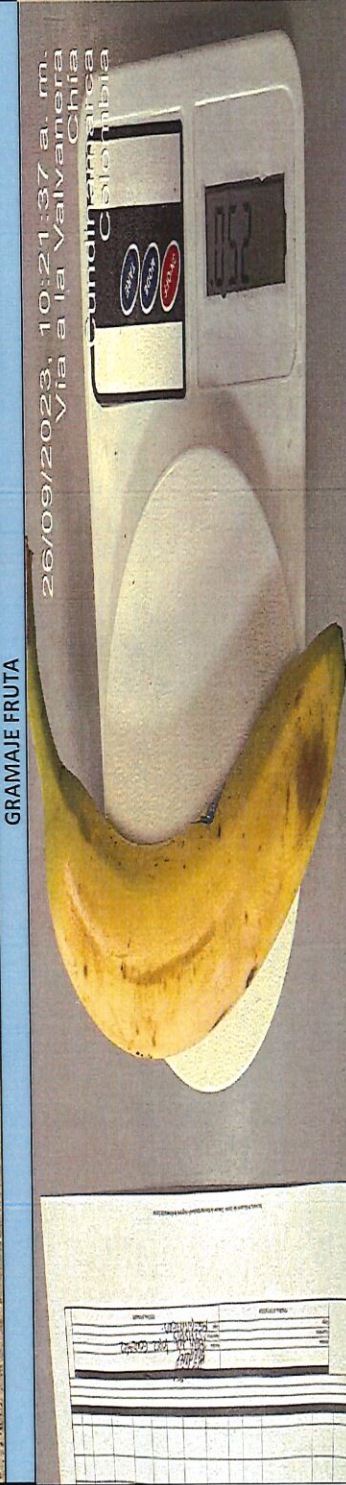
MUNICIPIO		INSTITUCIÓN EDUCATIVA		FECHA DE LA VISITA	
Chia		Union temporal bienestar colectivo		15/09/2023	
OPERADOR		SEDE EDUCATIVA		TIQUIZA	
		COMEDOR ESCOLAR		PRODUCTOS NO CONFORMES	
					
15/09/2023, 8:34:47 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia		15/09/2023, 9:13:19 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia		15/09/2023, 9:13:19 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia	
		GRAMAJES		TABLERO INFORMATIVO PAE	
					
15/09/2023, 9:14:24 AM Chia Cundinamarca Colombia Tiquiza		15/09/2023, 10:08:04 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia		15/09/2023, 10:08:04 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia	
		GRAMAJE RI		INFORMACION PAE	
					
15/09/2023, 10:08:04 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia		15/09/2023, 10:08:04 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia		15/09/2023, 10:08:04 AM Calle 19 Chia Cundinamarca Colombia	



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO		Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Union temporal bienestar colectivo	FECHA DE LA VISITA		26-09-2023
OPERADOR		FONQUETA				FONQUETA		
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA						COCINA		
								
26/09/2023, 8:07:41 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia						26/09/2023, 9:20:19 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		
SEDE EDUCATIVA						TABLERO INFORMATIVO PAE		
								
ALMACENAMIENTO RI						PQRS		
26/09/2023, 8:53:51 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia						25/09/2023, 8:38:46 a. m. Vía Tiquiza - Fajua Chia Cundinamarca Colombia		
GRAMAJE FRUTA						AREA DE ENTREGA DE PRODUCTOS		
								
26/09/2023, 10:21:37 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia						26/09/2023, 9:20:19 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		

 <div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
Institución educativa: <u>Fonqueta.</u>		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio <u>Chia.</u>
Nombre sede: <u>Fonqueta.</u>		Area Urbana	Area Rural <u>9</u>
Dirección: <u>Vereda Jagua.</u>		Fecha Visita: <u>22-09-23</u>	Hora de inicio: <u>10:45</u>
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	Hora de terminación: <u>1:20</u>
Hora de consumo: <u>9:00</u>		Hora de entrega publicada: <u>9:00</u>	
Reporta casos de atención prioritaria <u>SI</u> <u>NO</u> <u>9</u>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <u>W-4</u>	
No. De Beneficiarios <u>460</u>		No. De Beneficiarios atendidos <u>460</u>	Visita SPQR <u>NA</u>
Visita técnica <u>A</u> No. de Visita <u>23 de septiembre</u>		Seguimiento posible <u>NA</u>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: <u>M. Cristina Pineda</u>		Nombre del interventor de campo: <u>Luis Fariel</u>	
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: <u>SI</u> <u>A</u> <u>NO</u>			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	Calificación Cualitativa
<u>52</u>	<u>39</u>	<u>75</u>	<u>Aceptable</u>
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	<u>4</u>	
De 201 a 600 raciones	2		
De 601 a 1000 raciones	3		
De 1001 a 1500 raciones	4		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
RI: Ración Industrializada			
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL Hallazgo
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	<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>0</u>	<u>no se evidencian instalaciones sanitarias para uso exclusivo del personal.</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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE	
<u>6</u>	<u>5</u>	<u>83</u>	
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	<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>1</u>	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	<u>0</u>	<u>no se evidencia Remisión de entrega de alimentos firmada por el 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	5
PORCENTAJE 83.33			
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	los gramajes de fruta y leche no cumplen para secundaria.
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE 83.33			
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	no se evidencia entrega de dotaciones mediante soporte.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N.A.	no aplica para cantidad de beneficiarios.
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE		
6	4	66.7		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1		
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1		
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1		
25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia Remisión de Aseo firmada por el delegado del CAE.	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1		
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	0	se evidencian letreros de aplicación de BPM que no cumplen con el material exigido.	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	1		
30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	1		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1		
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1		
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE		
14	12	85.7		
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	N.O	no se observa entrega de componentes del refrigerio.	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	N.O	no se observa transporte durante la visita.	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	N.O	no se observa transporte durante la visita.	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	N.O	no se observa transporte durante la visita.	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	N.O	no se observa transporte durante la visita.	

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

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

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

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50%
------------------	---	------------------	---	------------	-----

VIII. GESTIÓN SOCIAL

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

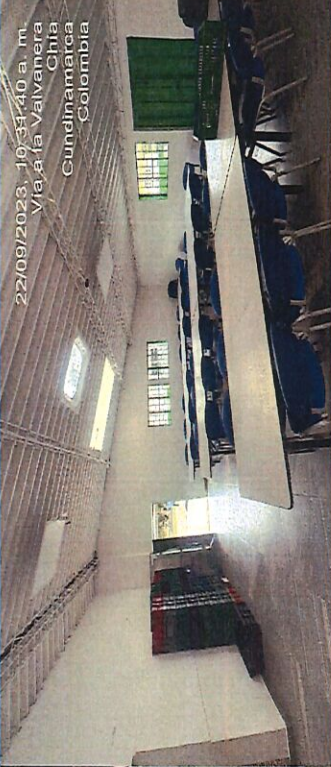
TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	LUIS FERNEL MOLFORD	NOMBRE:	María Cristina Herrera
CEDULA:	TP 20254246530 CES	CEDULA:	20472403
CARGO:	Interventor.	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:	Luis Fernel.	FIRMA:	Maristina Herrera J.

				<div>CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023</div>					
REGISTRO FOTOGRÁFICO									
MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Union temporal bienestar colectivo		FONQUETA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE LA VISITA	22-09-2023	FONQUETA
OPERADOR	FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA								
 <p>22/09/2023, 10:18:17 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia</p>									
COMEDOR ESCOLAR									
 <p>22/09/2023, 10:34:40 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia</p>									
RACION INDUSTRIALIZADO									
 <p>22/09/2023, 10:54:54 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia</p>									
TABLERO INFORMATIVO PAE									
 <p>22/09/2023, 10:54:54 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia</p>									
PQRS									
 <p>22/09/2023, 10:54:54 a. m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia</p>									

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

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	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
21	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚ - GRAMAJES

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0.	no se evidencia Soporte de entrega de dotación.
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87.5%
------------------	---	------------------	---	------------	-------

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0.	no se evidencia plan de saneamiento.
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	no se evidencian suficientes canecas para almacenamiento.
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1			
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	no se evidencian malla anti insecto en ventanas del comedor.		
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	80 %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	no se observan transporte durante la visita.		
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	N.O	no se observa transporte durante la visita.		
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	no se observa transporte durante la visita.		
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N.O	no se observa transporte durante la visita.		
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	no se observa transporte durante la visita.		
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N.O	no se observa transporte durante la visita.		
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N.O	no se observa transporte durante la visita.		
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada.	N.O	no se observa transporte durante la visita.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1			
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1			

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1			
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%
IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	no se evidencia registro diario de beneficiarios.		
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	no se evidencia diligenciamiento de planillas de registro.		
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1			
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1			
TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50%
X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1			
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1			
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.					
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR		
NOMBRE	LUIS FERNÉ MULFORD		NOMBRE	MARILYN TORO GONZALEZ	
CÉDULA	TP 20254246530/CES		CÉDULA	57225823	
CARGO	Interventor		CARGO	UAWIPOLADOPS	
FIRMA	Luis Ferné		FIRMA	[Firma]	



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

Semana del ciclo N°	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Fecha Visita	Horario inicio	Horario terminación
3				19.09.23		
Institución Educativa	Febevela - Avenida Frayuta -			Sede Educativa	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	
Dirección	Operador			Se presentaron intercambios		
Balanza	Marca	RANGER		Se presentaron intercambios		
	Fecha de última calibración	20-jun-23		Presentaron soporte de autorización		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		
1				7	9	3
2				8	10	4
						5
						6

PREPARACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

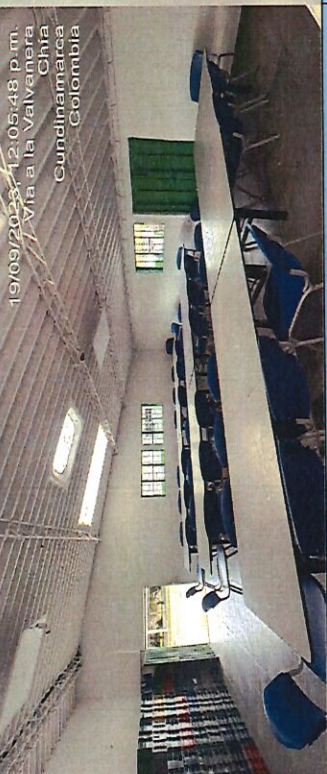
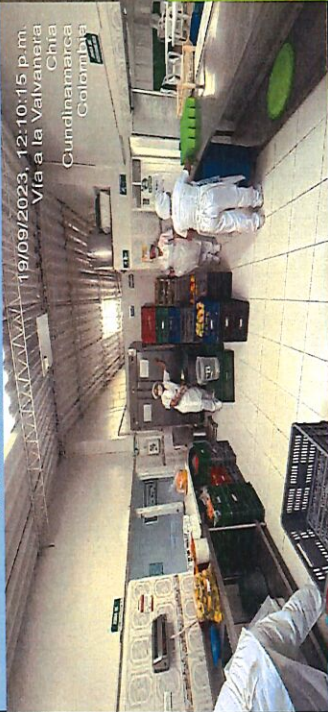
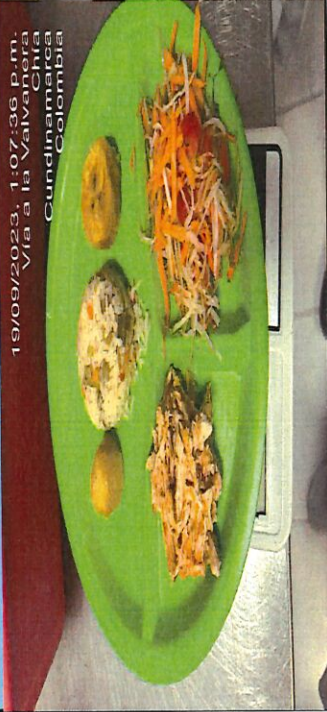
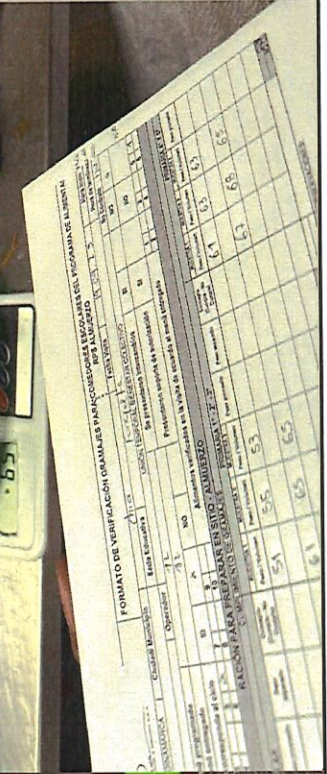
[illegible]

OBSERVACIONES.

[illegible]

		NO CUMPLE					
		Especifique en cuales preparaciones:					
		SI	NO	NA	NA		
		SI	NO	NA	NA		
Se realizaron cambios en el menú?							
Los cambios están aprobados por la ETC?							
						TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES	
						LUIS FERNEL MULFORD	
						Nombre del Interventor	
						Firma del Interventor	
						100%	
						PORCENTAJE	
						10	
						PUNTAJE REAL	
						10	
						PUNTAJE POSIBLE	
						10	
						TP 20254246530 GES	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO				
MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FONQUETA	
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		FONQUETA	
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA		
				
19/09/2023, 12:00:15 p.m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		19/09/2023, 12:05:48 p.m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		GRAMAJES		
				
19/09/2023, 12:10:15 p.m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		19/09/2023, 12:59:26 p.m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		
MENÚ RACIÓN		TABLERO INFORMATIVO PAE		
				
19/09/2023, 1:07:36 p.m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		19/09/2023, 1:08:53 p.m. Vía a la Valvanera Chia Cundinamarca Colombia		

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE															
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO															
Institución educativa		I.E. Fonqueta.		ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/Municipio		Chia.					
Nombre sede		Fonqueta.		Área		Urbana		Rural		Fecha Visita		14 D 09 M 23 A			
Dirección		Vereda Fonqueta.		No de visita		21		Hora inicio		7:30					
Operador		UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR		702-2023		Hora de terminación		11:00.					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		N.A.		Tipo de la modalidad entregada		RPS	
Visita técnica		X		Seguimiento posible caso de ETA		ADSFAS		Visita SPQR		N.A.		Horario de entrega		12:30.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Mayra Lopez		Nombre del interventor de campo		Luis Feinel									
La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados										SI		X		NO	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.															
PUNTAJE ESPERADO		87		PUNTAJE OBTENIDO		67		PORCENTAJE		77		CALIFICACIÓN CUALITATIVA		Aceptable.	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno									
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		PORCENTAJE OBTENIDO									
TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO										TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM					
De 1 a 50 raciones		1		Según pliego de condiciones contractual		Número de manipuladoras en el sitio		De 1 a 75 raciones		1		Número de manipuladoras en el sitio			
De 51 a 100 raciones		2						De 76 a 150 raciones		2					
De 101 a 250 raciones		3						De 151 a 300 raciones		3					
De 251 a 450 raciones		4						De 301 a 500 raciones		4					
De 451 a 700 raciones		5						De 501 a 750 raciones		5					
De 701 a 950 raciones		6						De 751 a 1000 raciones		6					
De 951 a 1450 raciones		7						De 1001 a 1500 raciones		7					
De 1451 raciones en adelante		8													
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)															
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		DESCRIPCION DEL HALLAZGO									
A		El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		1											
B		Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		1											
C		Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		1											
D		Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		0		No se evidencian servicios sanitarios exclusivos para el personal.									
E		Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		0		No se evidencian dotación adecuada en las instalaciones sanitarias									
TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS															
PUNTAJE ESPERADO		5		PUNTAJE OBTENIDO		3		PORCENTAJE		60%					
II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO															
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES									
1		La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1											
2		Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1											
3		Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		1											
4		Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.		1											
5		El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C.		1											

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

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	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

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

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

25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	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			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia soporte de entrega de dotacion
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	87 %
------------------	---	------------------	---	------------	------

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

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

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
59	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia suficiente capacidad para almacenamiento temporal de residuos
62	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	1	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	No se evidencia malla anti insecto en ventanas del comedor
67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	19
		PORCENTAJE	70%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observan condiciones de transporte durante la visita
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)	N.O	No se observan condiciones de transporte durante la visita
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	No se evidencian condiciones de transporte durante la visita
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	N.O	No se evidencian condiciones de transporte durante la visita
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	No se evidencian condiciones de transporte durante la visita
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	N.O	No se evidencian condiciones de transporte durante la visita
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	N.O	No se observa condiciones de transporte durante la visita
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y además portan la dotación adecuada.	N.O	No se observan condiciones de transporte durante la visita
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	1	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	1	

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE 100%

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

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

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE 100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.				
DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA			DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE	Manuel Lopez	
CÉDULA	TP 20254246530 CES	CÉDULA	152725823	
CARGO	Interventor	CARGO	Alimentacion	
FIRMA	Luis Fernel.	FIRMA	[Firma]	

   		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa: I.E. Fonquetu.		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: Chiriquí	
Nombre sede: Fonquetu.		Área Urbana		Área Rural: x	
Dirección: Vereba Ego.		Fecha Visita: 6.09.23.		Hora de inicio: 10:30am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación: 12:30	
Hora de consumo: 9:00am.		Hora de entrega publicada: 9:00am.			
Reporta casos de atención prioritaria SI ☐ NO ☒		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A.			
No. De Beneficiarios focalizados 460		No. De Beneficiarios atendidos 460			
Visita técnica x	No. de Visita 2	Seguimiento posible caso de ETA N.A.	Visita SPQR N.A.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Manipuladora		Nombre del interventor de campo: LUIS FERNEL MULFORD TP 20254246530 GES			
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI ☒ NO ☐					
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.					
PUNTAJE ESPERADO 58	PUNTAJE OBTENIDO 36		PORCENTAJE % 62.1	Calificación Cualitativa: Deficiente.	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy bueno
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 35 raciones	1 CAE		No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones:	
De 36 a 200 raciones	1		4		
De 201 a 600 raciones	2				
De 601 a 1000 raciones	3				
De 1001 a 1500 raciones	4				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) 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.	0	El personal no dispone de instalaciones sanitarias.		
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO 6	PUNTAJE OBTENIDO 5		PORCENTAJE 83.1		
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.	1			
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1			

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	100%
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 racion 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 segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia entrega de dotación mediante soporte
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	No aplica por la cantidad de beneficiarios atendidos
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	No se evidencia manual de cargos y funciones
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	