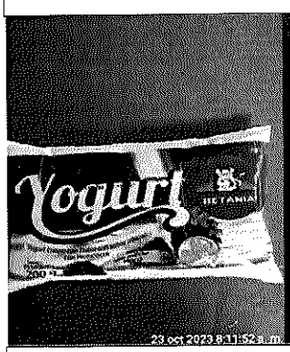
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: JOSEMARIA ESCRIVA DE BALAGUER
FECHA DE LA VISITA: 23/10/2023	SEDE EDUCATIVA: A PRINSIPAL
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN DE ROTULADO

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



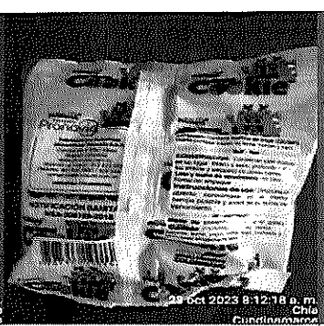
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



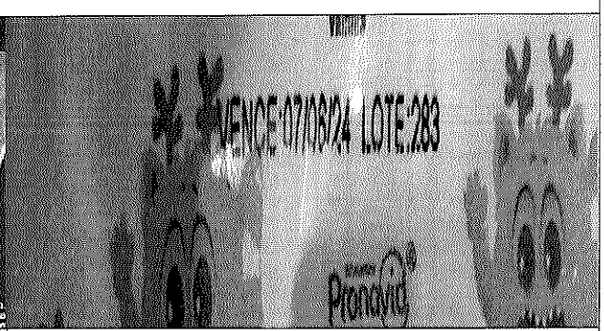
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



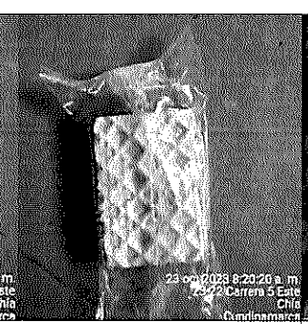
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



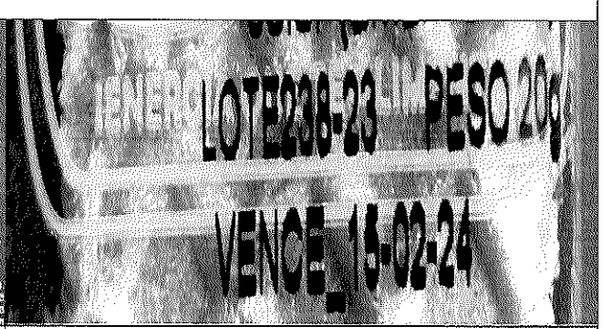
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	CUNDINAMARCA			**Fecha de la visita**	23/10/2023
Dirección Bodega	COLEGIO JOSE MARIA ESCRIVA DE BALAGUER AV PRADILLA			**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro		**Semana del ciclo**		**Menú No.**	**CO1PCCNTR**	7 02/2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1°- 2°- 3°			PRIMARIA 4° Y 5°			SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°			SECUNDARIA 10° Y 11°		
			MUESTRA 1	MOESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3
YOGURT SABORIZADO	2783	4/NOV/23										226gr	238gr	230gr			
GALLETA SABOR VAINILLA	283	07/06/24										52gr	50gr	50gr			
CHARANTA GUAYABA	238-23	15/02/24										23gr	23gr	23gr			

Rosa Elena Ruiz

Nombre: Rosa Elena Ruiz
Documento: 23493245
Cargo: MANIPULADORA

Nombre: DIEGO GARCIA
Documento: 80 720 [illegible]
Cargo: INTERVENTORIA

HAVERHILL SISCOL

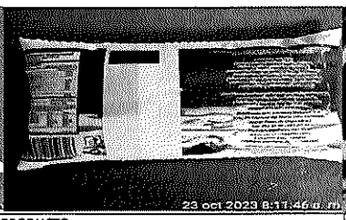
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTITUCION EDUCATIVA: JOSE MARIA ESCRIVA DE BALAGUER
OPERADOR :UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA: A PRINSIPAL
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA: 23/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.

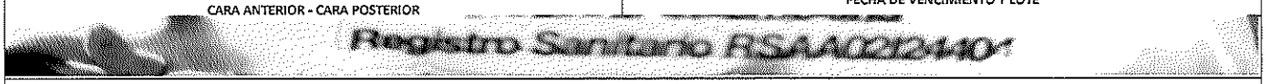




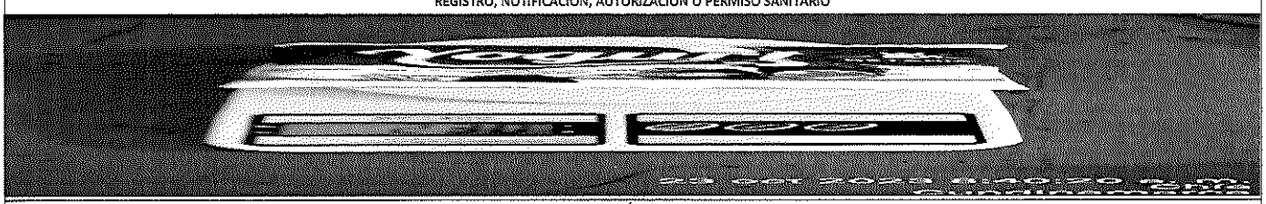
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



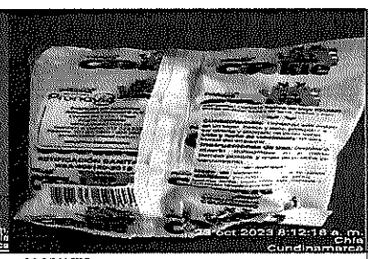
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



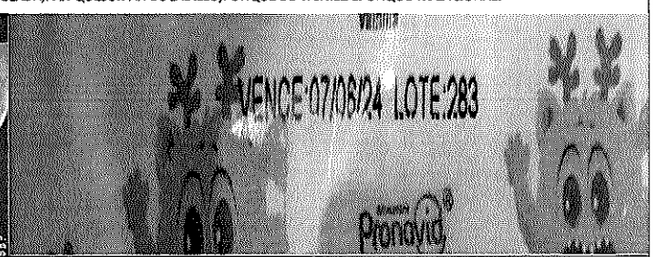
VERIFICACIÓN GRAMAJE

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





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

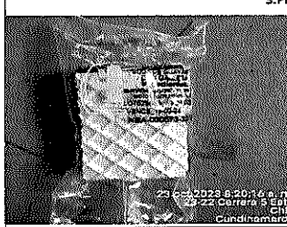


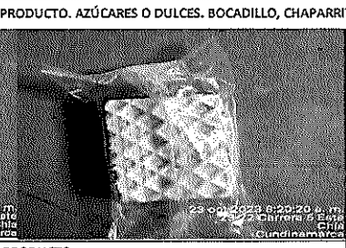
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



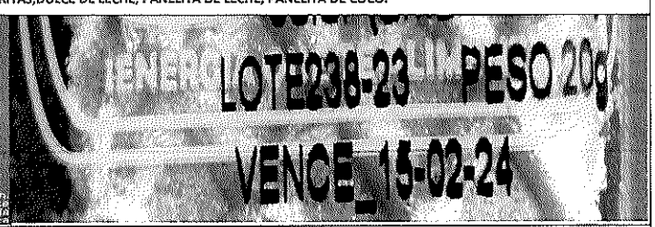
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.

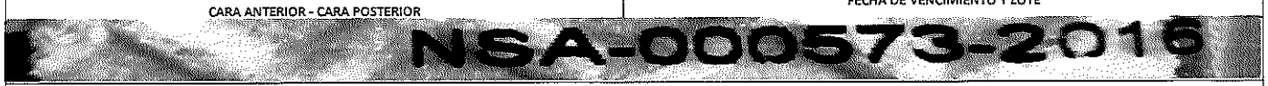




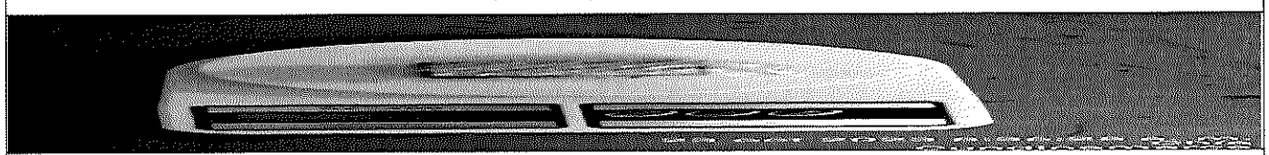
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

6

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: INSTITUTO COMUNERO	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio CHIA	
Nombre sede: COMUNERO		Area Urbana X	Area Rural
Dirección: SEDE 2 COMUNERO CLL 44	Fecha Visita: 01/11/2023		Hora de inicio: 7:40 Am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223		Hora de terminación: 9:00 Am
Hora de consumo: 8:00 Am	Hora de entrega publicada: 8:00 Am		
Reporta casos de atención prioritaria SI - NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA		
No. De Beneficiarios 30	No. De Beneficiarios atendidos 30		
Visita técnica X No. de Visita 10 MANIPULADORA	Seguimiento posible NA	Visita SPQR NA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: NATALIA B.	Nombre del interventor de campo: DIEGO GARCES		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X NO		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por

PUNTAJE ESPERADO	52	PUNTAJE OBTENIDO	47	PORCENTAJE %	90.38	Calificación Cualitativa:	BUENO
RANGOS DE CALIFICACIÓN			De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		

TOTAL DE MANIPULADORAS	
	1 CAE
De 1 a 35 raciones	1
De 36 a 200 raciones	2
De 201 a 600 raciones	3
De 601 a 1000 raciones	4
De 1001 a 1500 raciones	

No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones:
1	

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

RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos 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	SE EVIDENCIA QUE NO SE DISPONE DE INSTALACIONES SANITARIAS PARA PERSONAL MANIPULADOR
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83.3

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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 tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion 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 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	SE EVIDENCIA QUE NO TIENE SOPORTE DE ENTREGA DE DOTACION
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66.6

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SEGUN PLAN DE SANEAMIENTO
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SEGUN PLAN DE SANEAMIENTO

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acciòn 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 acciòn correctiva o acciòn 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	L	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
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 ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54,4

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

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

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	SERGIO BARRAC.	NOMBRE:	Nathalia Barbosa Ruiz
CEDULA:	91471010	CEDULA:	1.000.337.012
CARGO:	INTERVENTOR	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Nathalia BR.

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD RI GRADO TRANSICION

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO CAMPINSITO	**FECHA DE LA VISITA**	01/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	CAMPINSITO, Cl. 7 #Calle 7 con Carrera 4	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MENU RACION INDUSTRALIZADA

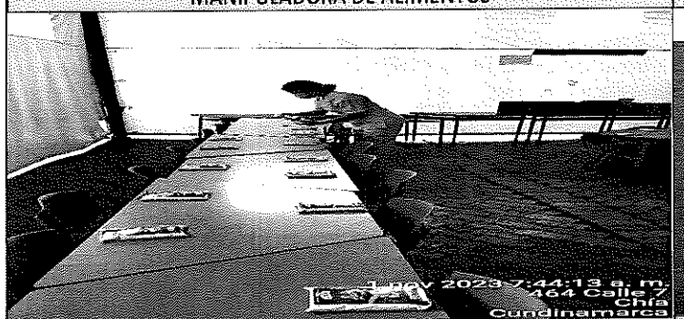
MENÚ No. 13
Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT, larga vida
Galletas de avena
Fruta de cosecha



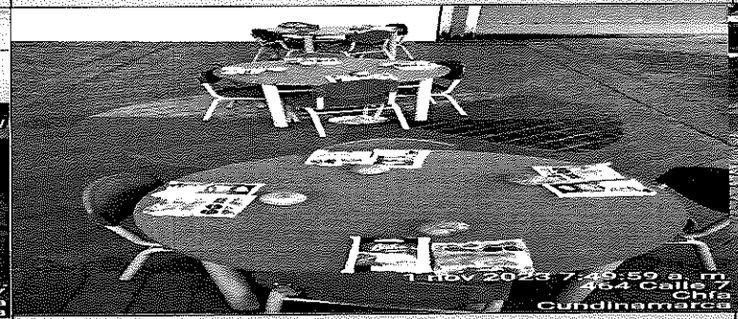
ALMACENAMIENTO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



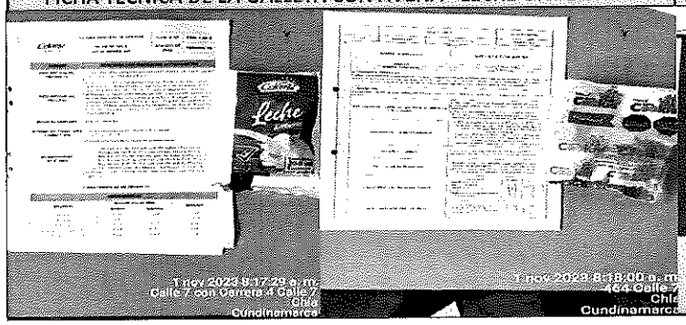
ENTREGA DE RACIONES



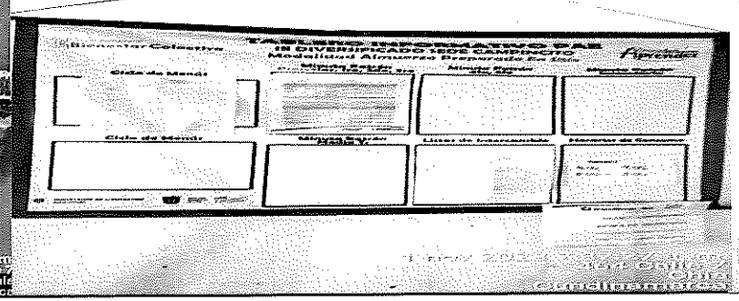
COMEDOR ESCOLAR



FICHA TECNICA DE LA GALLETA CON AVENA - LECHE UHT ENTERA



TABLERO INFORMATIVO PAE



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SIGCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	3	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	GIRARDOT	Fecha Visita	02/11/2023	Hora Inicio	7:40 AM
Institución Educativa	DEVENIRES DE CAMPOVERDE			Sede Educativa	CAMPOVERDE			Hora de terminación	8:00 AM
Dirección	SECTOR CAMPOVERDE			Operador				No Contrato	737-2023

Balanza																				
Marca	RANGER	Número de menú programado	13					Se presentaron intercambios	SI		NO	X								
Fecha de última calibración	13-OCT-23	Número de menú entregado	13					Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X						
		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO															

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3	X	5		7		9		1		3		5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO: PREESCOLAR / PRIMARIA 1°, 2°, 3° / PRIMARIA 4° Y 5°

Componente	Nombre del producto o Preparación	PREESCOLAR MUESTRA 1 Peso / Volumen	PREESCOLAR MUESTRA 2 Peso / Volumen	PREESCOLAR MUESTRA 3 Peso / Volumen	PREESCOLAR Peso promedio	PREESCOLAR Peso esperado	PREESCOLAR Concepto (Cumple - No Cumple)	PRIMARIA 1°, 2°, 3° MUESTRA 1 Peso / Volumen	PRIMARIA 1°, 2°, 3° MUESTRA 2 Peso / Volumen	PRIMARIA 1°, 2°, 3° MUESTRA 3 Peso / Volumen	PRIMARIA 1°, 2°, 3° Peso promedio	PRIMARIA 1°, 2°, 3° Peso esperado	PRIMARIA 1°, 2°, 3° Concepto (Cumple - No Cumple)	PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 1 Peso / Volumen	PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 2 Peso / Volumen	PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 3 Peso / Volumen	PRIMARIA 4° Y 5° Peso promedio	PRIMARIA 4° Y 5° Peso esperado	PRIMARIA 4° Y 5° Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	LECHE ENTERA UHT	297	274	220	277	200	C													
Cereal Acompañante	GALLETA CON AVENA	54	54	54	54	40	C													
Postre																				
Fruta	MANDARINA	730	749	754	744	743	C													
					CUMPLE / NO CUMPLE		3				CUMPLE / NO CUMPLE							CUMPLE / NO CUMPLE		

CICLO: SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° / MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°

Componente	Nombre del producto o Preparación	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° MUESTRA 1 Peso / Volumen	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° MUESTRA 2 Peso / Volumen	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° MUESTRA 3 Peso / Volumen	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° Peso promedio	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° Peso esperado	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° Concepto (Cumple - No Cumple)	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° MUESTRA 1 Peso / Volumen	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° MUESTRA 2 Peso / Volumen	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° MUESTRA 3 Peso / Volumen	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° Peso promedio	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° Peso esperado	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° Concepto (Cumple - No Cumple)	LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Leche y productos lácteos														3205		22/NOV/23	
Cereal Acompañante														303		27/06/24	
Postre																	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE / NO CUMPLE						CUMPLE / NO CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	DIEGO GARCIA C.
						Firma del interventor	

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

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

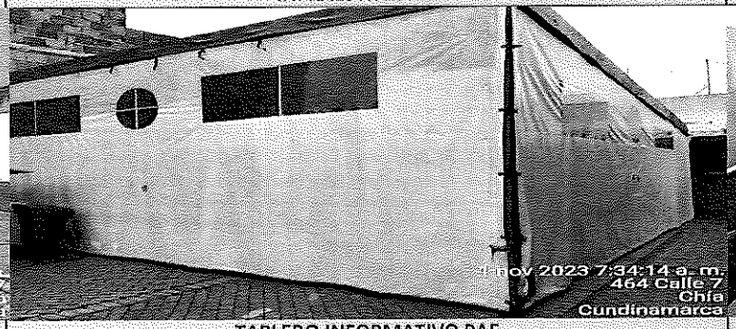
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES RI GRADO TRANSICION

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO CAMPINSITO	**FECHA DE LA VISITA**	01/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	CAMPINSITO, Cl. 7 #Calle 7 con Carrera 4	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



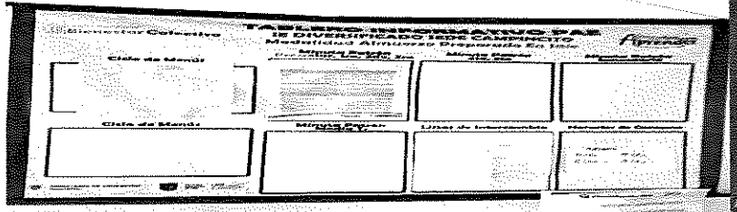
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



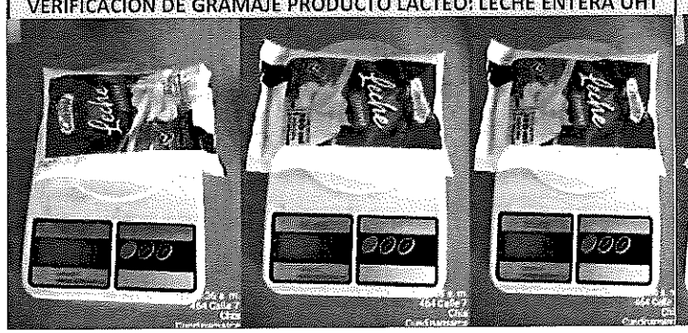
TABLERO INFORMATIVO PAE



MENU RACION INDUSTRALIZADA



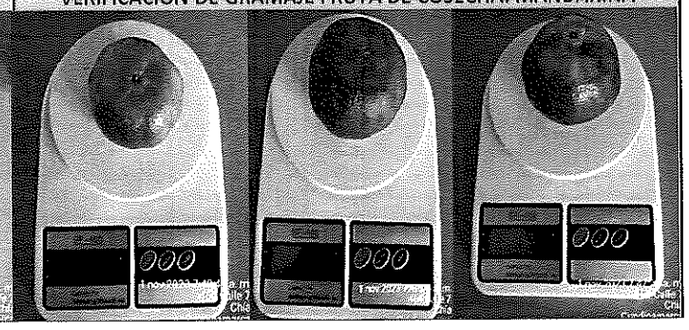
VERIFICACION DE GRAMAJE PRODUCTO LACTEO: LECHE ENTERA UHT



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DEL CEREAL: GALLETA DE AVENA



VERIFICACION DE GRAMAJE FRUTA DE COSECHA: MANDARINA



HAVERHILL BIGGOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	24/10/2023
Institución Educativa	DENARSE ICAD CAMPINSETO			Sede Educativa	CAMPINSETO	Hora inicio	9:40 am
Dirección	SECTOR CAMPINSETO			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	Hora de terminación	2:30 pm
Balanza	Marca: RANGER	Número de menú programado: 7		Se presentaron intercambios: SI X NO		No Contrato: 737-2023	
	Fecha de última calibración: 13/9/2023	Número de menú entregado: 7		Presentaron soporta de autorización: SI X NO		N.A.	
		El Menú entregado corresponde al ciclo: SI X NO X					
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 2 3 X 4 5 6 7 8 9 10			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 2 3 X 4 5 6 7 8 9 10		

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO

Componente	Nombre del producto o Preparación	PREESCOLAR MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	LECHE ENTERA UHT	272 gr	274 gr	277 gr	274	200	C
Cereal Acompañante	PAN SON QUESO	55 gr	55 gr	55 gr	55	40	C
Postre							
Fruta	BANANO	175 gr	175 gr	196 gr	182	143	C
					CUMPLE		3
					NO CUMPLE		

Componente	Nombre del producto o Preparación	PRIMARIA 1° - 2° - 3° MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

Componente	Nombre del producto o Preparación	PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO

Componente	Nombre del producto o Preparación	SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

Componente	Nombre del producto o Preparación	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
3205		27/NOV/23	
P 2010		17/NOV/23	
CUMPLE	C	CUMPLE	C
NO CUMPLE		NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: SE REALIZA INTERCAMBIO DE GALLETA DULCE POR PAN DE QUESO DEL MENU
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	X	NO		NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	DEBORA BARRERA
						Firma del interventor	

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

HAVERHILL SISCOL to mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

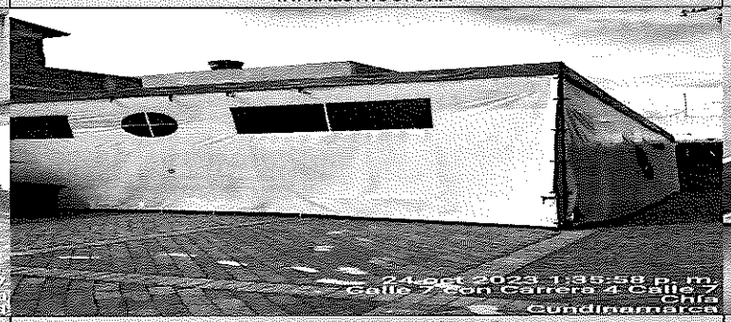
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES GRADO TRANSICION

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO CAMPINCITO	**FECHA DE LA VISITA**	24/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	CAMPINCITO	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



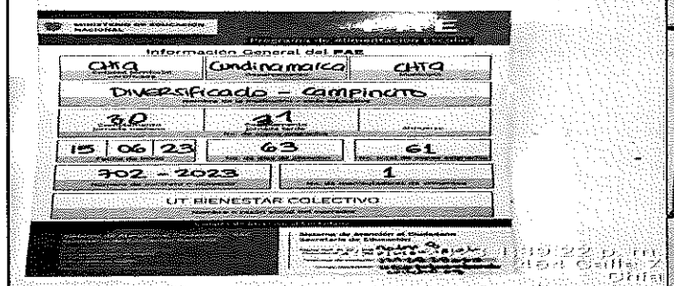
INFRAESTRUCTURA



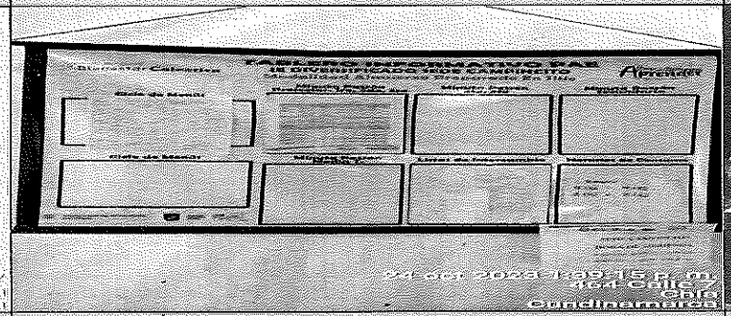
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO PAE



MENU RACION INDUSTRALIZADA



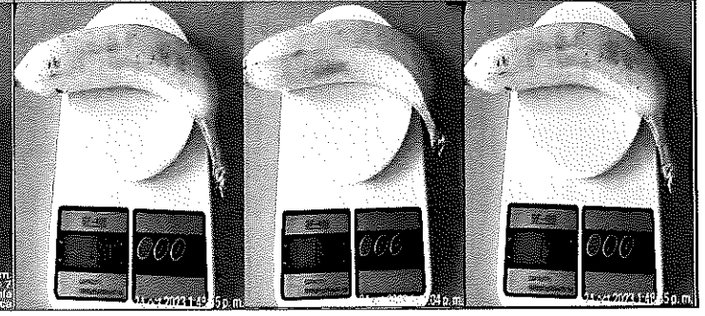
VERIFICACION DE GRAMAJE PRODUCTO LACTEO LECHE ENTERA UHT



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL PAN CON QUESO



VERIFICACION DE GRAMAJE FRUTA DE COSECHA BANANO



HAVERHILL BIDCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	26/10/2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	DESCRIPCION COMPUESTO	B. COMPUESTO
Operador:	U.T B.C			X	Municipio	CHIA	

Verificación de rotulado

Producto	Fecha Empaque	Nombre del alimento	Tabla Ingredientes	Olor	Consistencia (Grumos)	Verificación de Fecha	Fecha de vencimiento	Sello Fabricante	Información de Lote	Registro Invima	Condiciones Almacenamiento	Verificación Cadena de Frio	Cumplimiento	
													Cumple	No Cumple
LECHE	NA	LECHE ENTERA UHT	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
PAN	NA	PAN DE BONO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: DIEGO VARGAS C.	Nombre: Nathalia Del Pilar Barbosa Ruiz
Documento: 81720117	Documento: 1000573022
Cargo: INTERVENTOR	Cargo: Manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

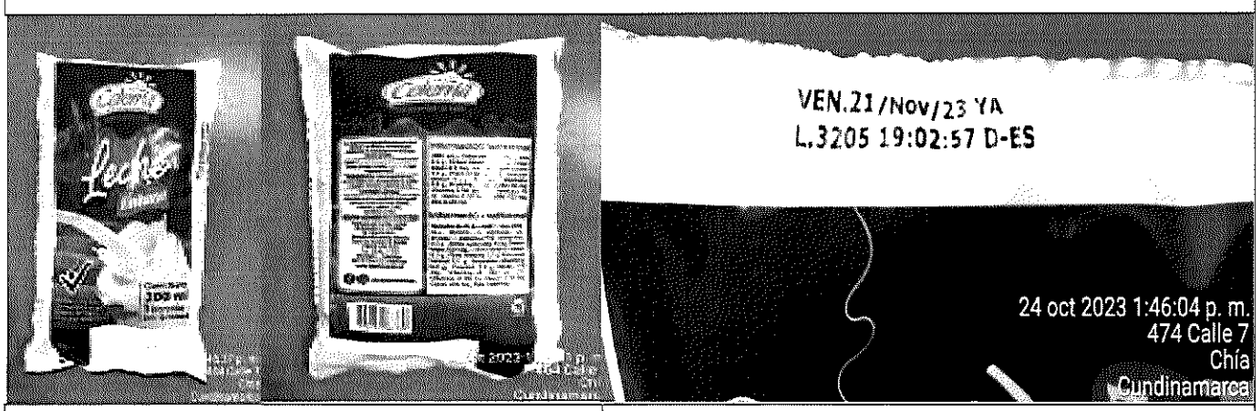
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: DIVERSIFICADO CAMPINSITO
FECHA DE LA VISITA: 24/10/2023	SEDE EDUCATIVA: CAMPINSITO
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN DE ROTULADO

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.



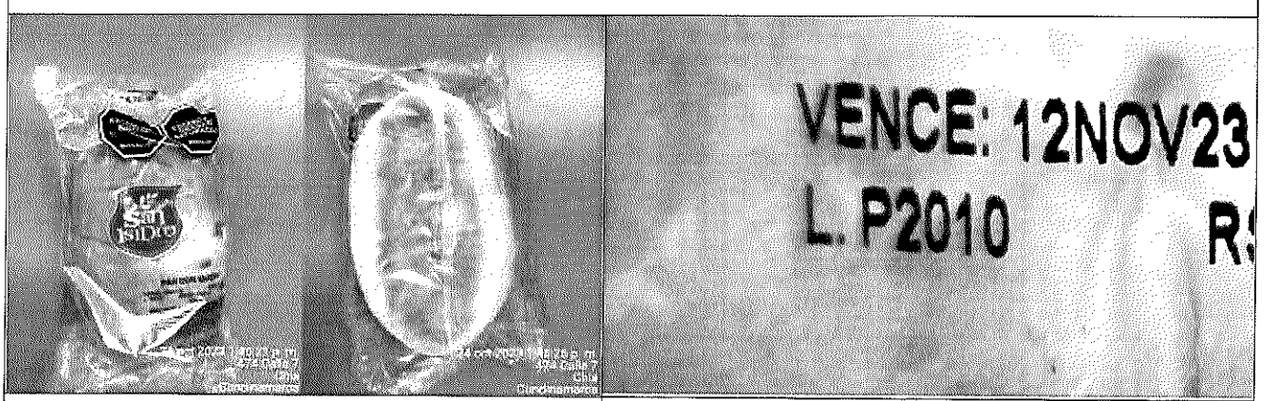
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

RSA-0019818-2022

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

RSAE1110914

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	SUNDINAMARCA			**Fecha de la visita**	27/07/2023
Dirección Bodega	DESABASTECIDO COMPENSADO B. COMPENSADO			**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro		**Semana del ciclo**		**Menú No.**	**CO1PCCNTR**	702/2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1°-2°-3°			PRIMARIA 4° Y 5°			SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°			SECUNDARIA 10° Y 11°		
			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3
LECHE ENTERA UHT	3205	22/NA/23	277 gr	277 gr	274 gr												
PANCAN RUBRO	P210	12/NA/23	55 gr	55 gr	55 gr												
BANANO	NA	NA	175 gr	175 gr	196 gr												

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
Nombre: Nathalia Barbosa Ruiz.	Nombre:
Documento: 1000575012	Documento:
Cargo: Manipuladora	Cargo:

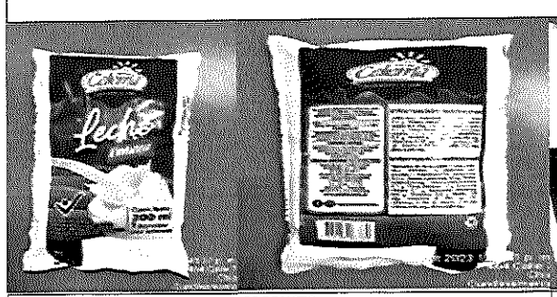
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

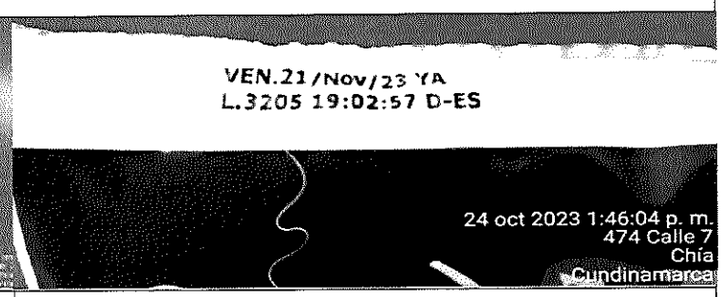
MUNICIPIO: CHIA	INSTITUCION EDUCATIVA: DIVERSIFICADO CAMPINCITO
OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA: CAMPINCITO
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA: 24/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACION DE MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.



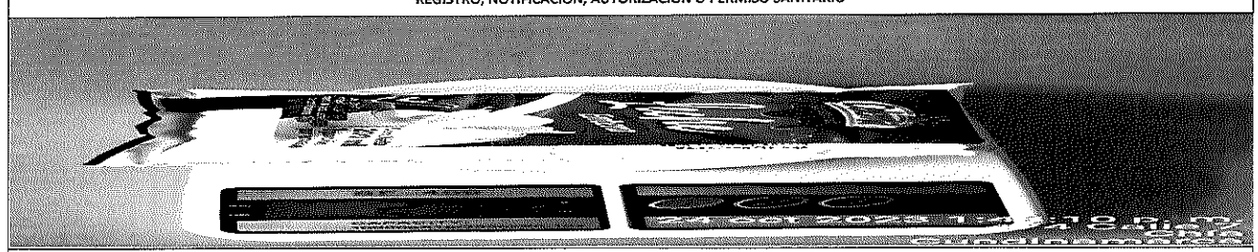
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

RSA-0019818-2022

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

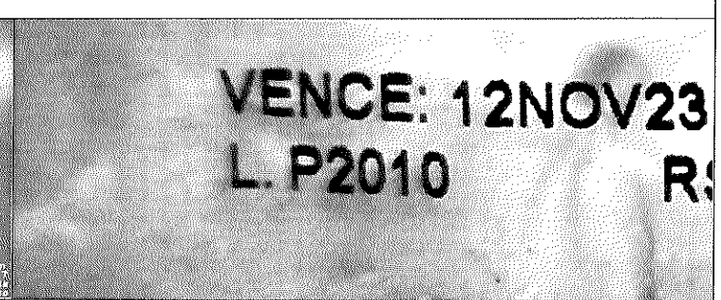


VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



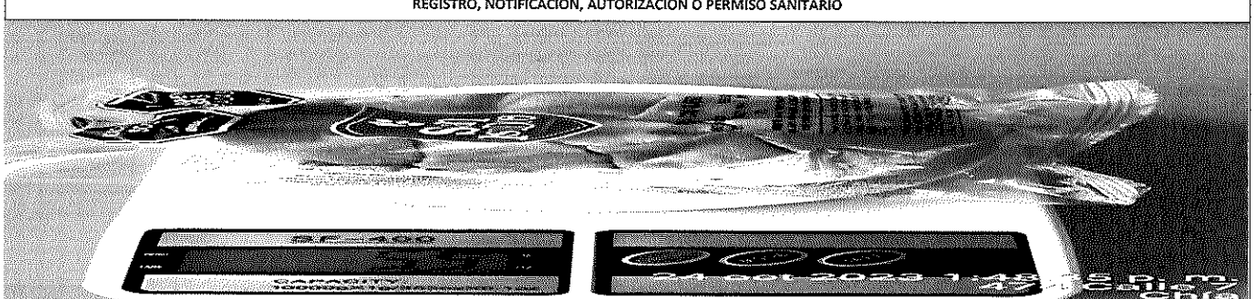
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

RSAE1110914

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



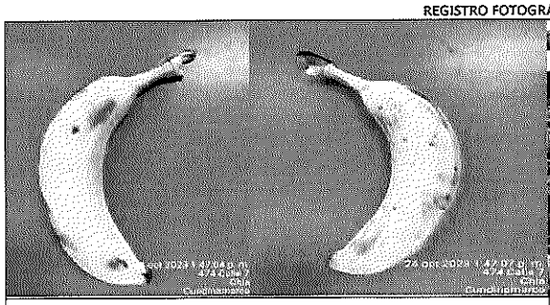
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL SISCOL la mejor

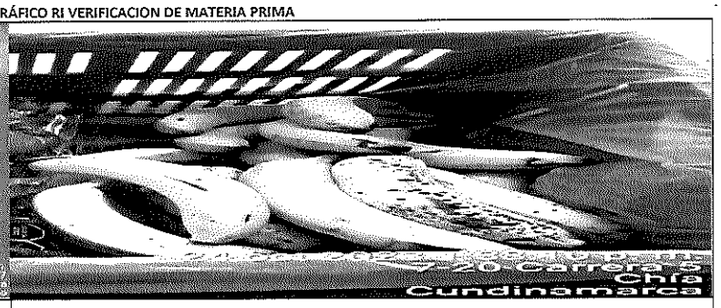
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTITUCION EDUCATIVA: DIVERSIFICADO CAMPINCITO
OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA: CAMPINCITO
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA: 24/10/2023

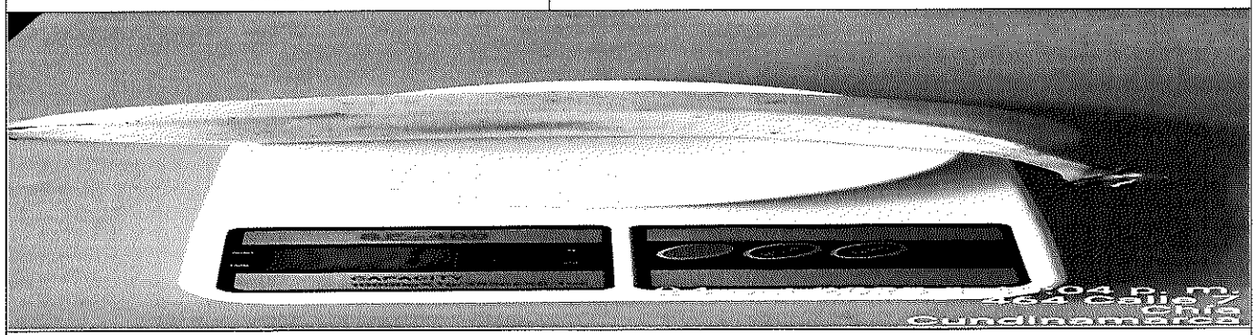
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACION DE MATERIA PRIMA



PRODUCTO
BANANO



ALMACENAMIENTO DE LA FRUTA



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: DEPRESERECADO CAMPESTRE	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio CHIA	
Nombre sede: CAMPESTRE	Area Urbana X	Area Rural	
Dirección: CALLE 1 #4-64 CAMPIN	Fecha Visita: 18/10/2023	Hora de inicio: 7:40 AM	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	Hora de terminación: 9:30 AM	
Hora de consumo: 8:00 AM	Hora de entrega publicada: 8:00 AM		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA		
No. De Beneficiarios 30	No. De Beneficiarios atendidos 30		
Visita técnica X No. de Visita 17	Seguimiento posible NA	Visita SPQR NA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: NATALIA RUIZ MANIPULADORA	Nombre del interventor de campo: DEIBER GARCIA C.		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X NO ___		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por

PUNTAJE ESPERADO	52	PUNTAJE OBTENIDO	42	PORCENTAJE %	80,7	Calificación Cualitativa:	BUENO

RANGOS DE CALIFICACIÓN	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy bueno

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

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

RI: Ración industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	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 construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	NO SE EVIDENCIA LAS INSTALACIONES SANITARIAS PARA EL ACCESO DEL PERSONAL MANIPULADOR ADECUADO.
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,3

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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 tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion 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 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE ENTREGA DE LAS DOTACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR
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.	1	
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	0	NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS PARA CADA UNA DE LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.
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)	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66.6

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO COMPLETO
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	NO SE EVIDENCIA REMISION DE INSUMOS DE ASEO FIRMADA POR EL RECTOR Y MANIPULADORA ALI.
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 facil limpieza y desinfeccion.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SEGUN EL PLAN DE SANEAMIENTO
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SEGUN EL PLAN DE SANEAMIENTO

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	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)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

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

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
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 ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54.5

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN LOS FORMATOS DISEÑADOS POR LA UAPA
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	NO SE EVIDENCIA EL DILIGENCIAMIENTO DE LAS PLANILLAS DE REGISTRO DE BENEFICIARIOS
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS Y REPITENCIAS EN LA CARPETA
50	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25

VIII. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACION COMITE ALIMENTACION

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	DIEGO GARCIA C.	NOMBRE:	Nathalia Del Pilar Barbosa R.
CEDULA:	5127019	CEDULA:	1000573012
CARGO:	INTERVENTOR	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Nathalia BR

HAVERHILL SISCOL by vigor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

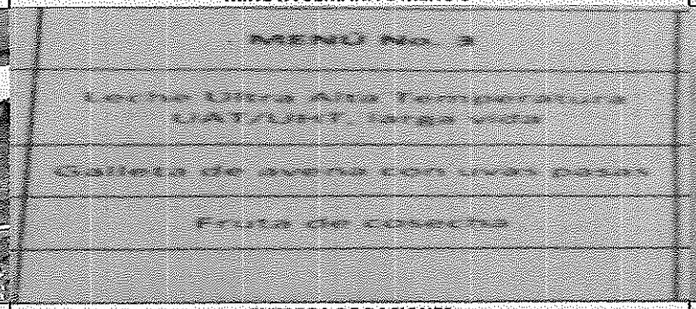
REGISTRO FOTOGRÁFICO STANDARD RI

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO DIVERSIFICADO CAMPINCITO	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	CAMPINCITO	BARRIO EL CAMPIN

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



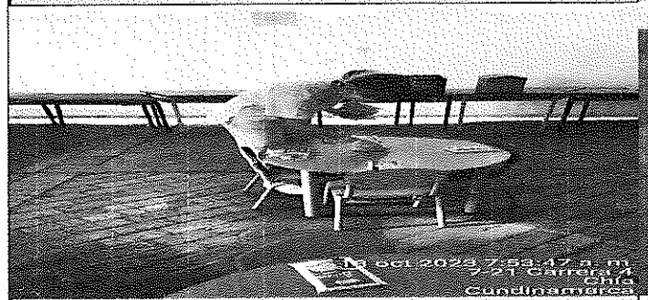
MINUTA SEMANA 1 MENU 3



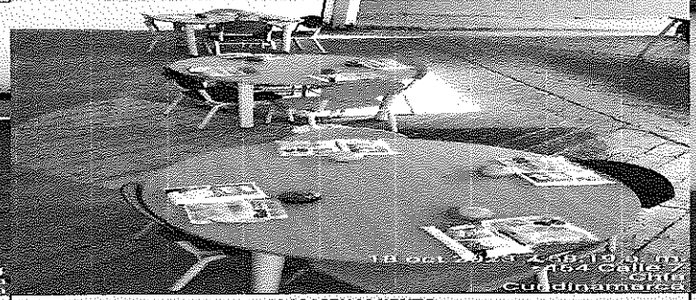
MENU RACION INDUSTRALIZADA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



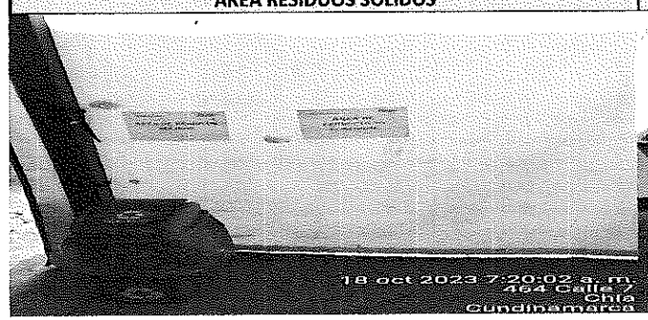
ENTREGA DE RACIONES



COMEDOR ESCOLAR



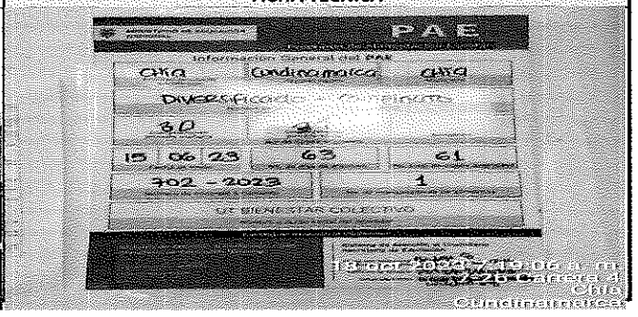
AREA RESIDUOS SOLIDOS



ALAMCENAMIENTO



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SISCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	18/10/2023
Institución Educativa	DIVERSIFICADO CAMPINETO			Sede Educativa	CAMPINETO	Hora Inicio	7:40AM
Dirección	CALLE 7 #4-64 BARRIO CAMPIN			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	Hora de terminación	9:30 AM
						No Contrato	737-2023 7/12/2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	SI		NO	X													
Fecha de última calibración	13/10/2023	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X											
		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO																

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1		3		5		7		9		1		3	X	5		7		9	
2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO — PREESCOLAR

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	LECHE UHT	226	212	219	215	200	C
Cereal Acompañante	GALLETA DE AVENA CON UVAS PASAS S.	55	57	59	55	40	C
Postre							
Fruta	MANDARINA	158	258	158	158	143	C
					CUMPLE		3
					NO CUMPLE		

PRIMARIA 1° - 2° - 3°

MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
			CUMPLE		
			NO CUMPLE		

PRIMARIA 4° Y 5°

MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
			CUMPLE		
			NO CUMPLE		

CICLO — SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°

MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
			CUMPLE		
			NO CUMPLE		

LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
3205		22/NOV/2023	
283		07/06/2024	
CUMPLE	C	CUMPLE	C
NO CUMPLE		NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100 %	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA CAMARGO
						Firma del interventor	

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

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES R1

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO DIVERSIFICADO CAMPINCITO	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	CAMPINCITO	BARRIO EL CAMPIN

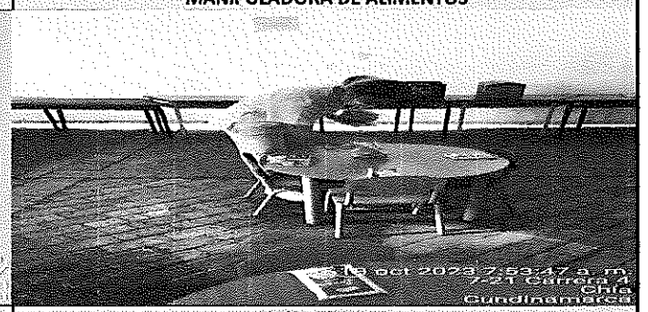
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MENU RACION INDUSTRALIZADA



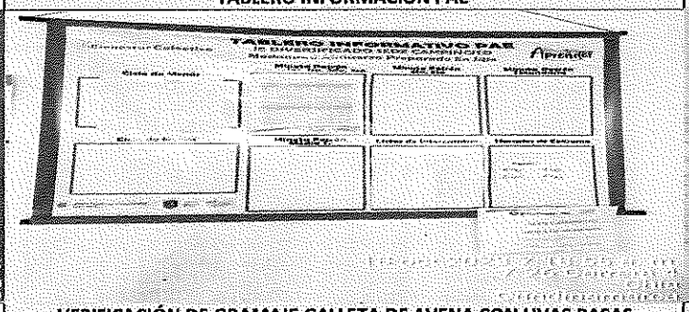
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



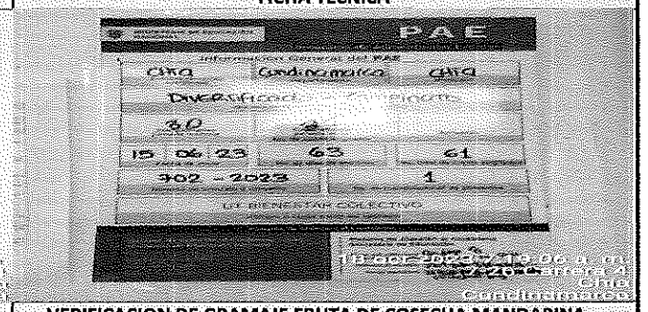
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



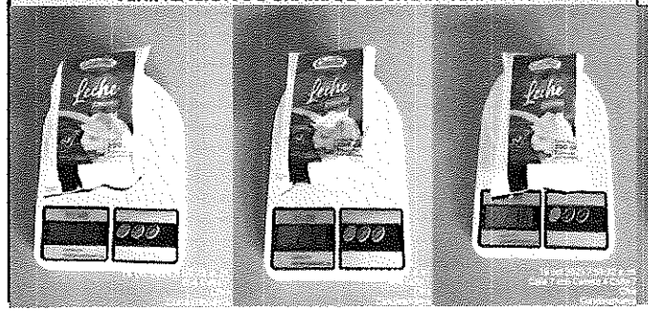
TABLERO INFORMACION PAE



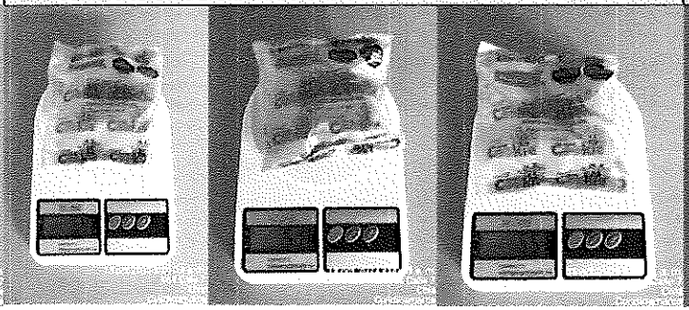
FICHA TECNICA



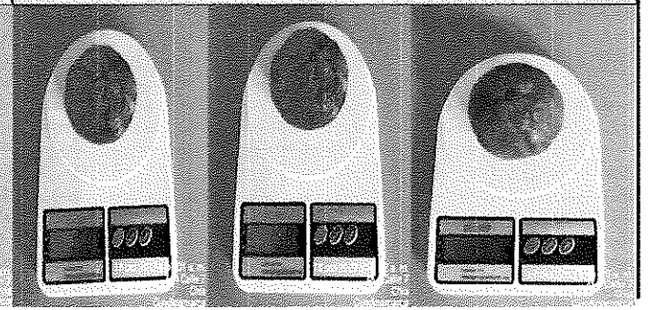
VERIFICACION DE GRAMAJE LECHE ENTERA UHT



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE GALLETA DE AVENA CON UVAS PASAS



VERIFICACION DE GRAMAJE FRUTA DE COSECHA MANDARINA



HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	3	ETC	CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	30/OCT/2023
Institución Educativa	DIOSA CHIA			Sede Educativa	N.A	Hora inicio	9:00 AM
Dirección	VDA BOJACA BOCHICA ALTO			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR CRECIENDO	Hora de terminación	11:00 AM
						No Contrato	702-2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios	SI		NO	X													
Fecha de última calibración	13/Oct/23	Número de menú entregado	11	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X											
		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO																

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado											Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado										
1		3		5		7		9			1		3		5		7		9		
2		4		6	X	8		10			2		4		6	X	8		10		

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO	PREESCOLAR											PRIMARIA 1° - 2° - 3°											PRIMARIA 4° Y 5°										
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	HUEVOS PREVIOS	6	5	6	4	6	5	6	4	3	2	C																					
Leguminosa	LENTEJA	6	7	6	7	6	6	6	6	3	2	C																					
Cereal (arroz ó pasta)	ARROZ DE EMPANTON	6	4	6	4	6	7	6	7	5	5	C																					
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	PAPA SALADA	4	6	4	4	4	5	4	5	4	0	C																					
Verdura fría o caliente	TOMATE PANCARRERO PEPINO COHOMBO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	C																					
Bebida	JUGO TOMATE DE ARBOL NATURAL	12	12	12	10	12	12	12	11	20	0	C																					
								CUMPLE				6							CUMPLE											CUMPLE				
								NO CUMPLE											NO CUMPLE											NO CUMPLE				

CICLO	SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°											MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°											OBSERVACIONES:
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen		MUESTRA 2 Peso / Volumen		MUESTRA 3 Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
Alimento proteico																								
Leguminosa																								
Cereal (arroz ó pasta)																								
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal																								
Verdura fría o caliente																								
Bebida																								
								CUMPLE											CUMPLE					
								NO CUMPLE											NO CUMPLE					

Se realizaron cambios en el menú?					SI		NO	X	NA	
Los cambios están aprobados por la ETC?					SI		NO		NA	X

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	DEISON GARCIA C.
						Firma del Interventor	

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

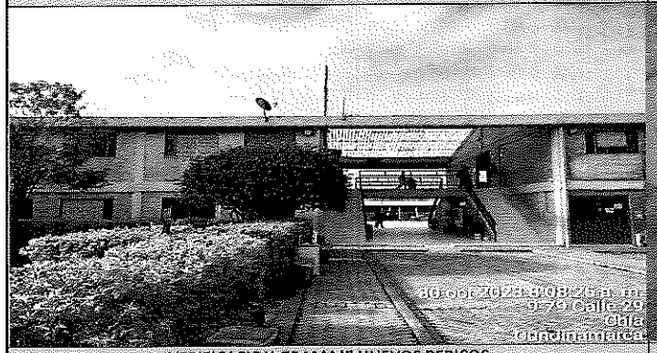
HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO RPS GRAMAJES GRADO TRANSICION

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO DIOSA CHIA	FECHA DE LA VISITA	30/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		VDA BOAJA, BOCHICA ALTO

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MENU RACION PREPARADO EN SITIO



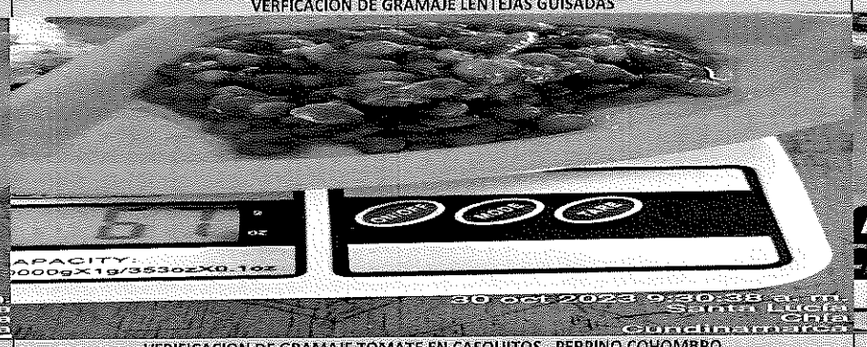
FICHA TECNICA



VERIFICACION GRAMAJE HUEVOS PERICOS



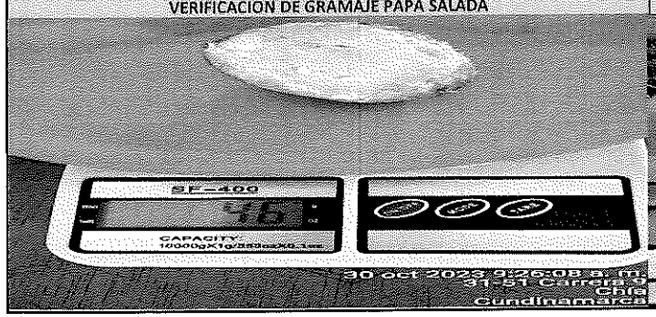
VERFICACION DE GRAMAJE LENTEJAS GUISADAS



VERIFICACION DE GRAMAJE ARROZ AL PIMENTON



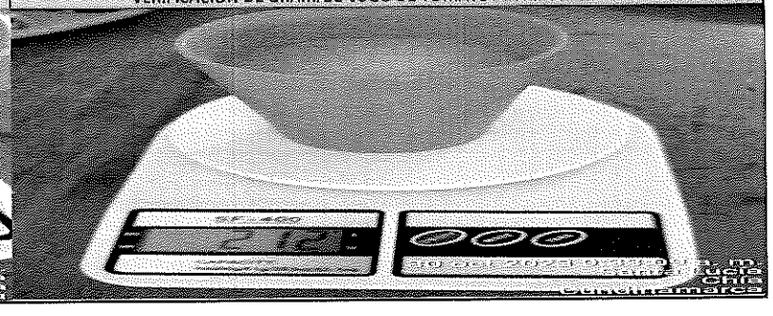
VERIFICACION DE GRAMAJE PAPA SALADA



VERIFICACION DE GRAMAJE TOMATE EN CASQUITOS - PERPINO COHOMBRO



VERIFICACION DE GRAMAJE JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ENTIDAD TERRITORIAL:	CUNDINAMARCA	Direccion de la bodega	VDA BOJACA BOMBEA ALTO COLEGIO DEOSA CHIA
Fecha de la visita:	30/10/2023	Tipo de Complemento:	RACION PREPARADA EN SITIO / ALMUERZO
Operador:	UNION T. B. CARTAGENA		

Producto	Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y direccion de Fabricante	Instrucción de conservacion	Fecha de vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones de empaque primario	Declaración de tabla nutricional	Cumplimiento	
		Verificación Res. 5109/2005										Cumple	No Cumple
HUEVO	HUEVOS FRESCOS	NA	✓	NA	✓	✓	-	NA	NA	✓	NA	C	
ACEITE	BONLEA ACEITE VEGETAL	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
AZUCAR	AZUCAR BLANCA	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	C	
VINAGRE	VINAGRE BLANCO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
ARROZ	ARROZ BLANCO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
AJO	AJO EN POLVO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
MANTE-QUILLA	MANTEQUILLA MARGARINA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Beatriz M.	
Nombre: Beatriz Marchan 52617532	Nombre: DIEGO GARCIA
Documento: 52817532	Documento: 81720119
Cargo:	Cargo: INTERVENTOR
PERSONAL OPERADOR: Manipuladora	PERSONAL INTERVENTORIA

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ENTIDAD TERRITORIAL:	CUNDINAMARCA	Direccion de la bodega	VDA BOJACA COLEGIO DEPSA CHIA
Fecha de la visita:	30/10/2023	Tipo de Complemento:	RACION PREPARADA EN SITIO / ALMUERZO
Operador:	UNIAN T. B. COMPLEMENTO		

Producto	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
	Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y direccion de Fabricante	Instrucción de conservacion	Fecha de vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones de empaque primario	Declaración de tabla nutricional	Cumple	No Cumple
SAL	SAL	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	C	
LENTEJA	LENTEJA	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Beatriz Madrian	
Nombre: Beatriz M 52817532	Nombre: DIEGO GARZON
Documento: 52817532	Documento: 1.720119
Cargo:	Cargo: INTERVENTOR
PERSONAL OPERADOR Manipuladora	PERSONAL INTERVENTORIA

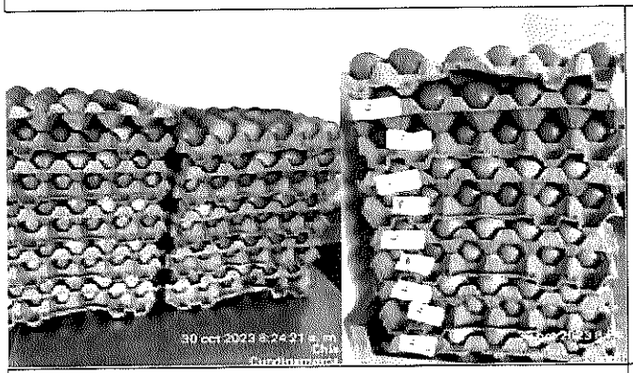
HAVERHILL SISCOL

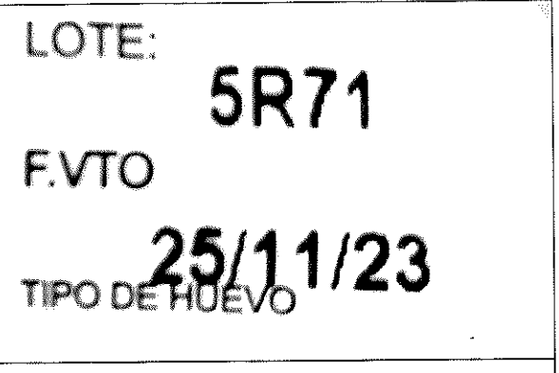
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO DIOSA CHIA
FECHA DE LA VISITA: 30/10/2023	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

1. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.





PRODUCTO
HUEVO

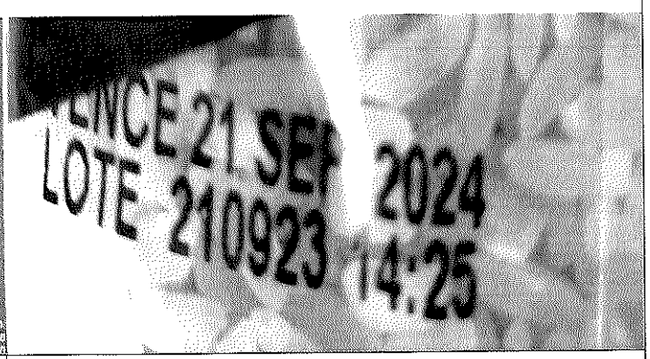
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



CONDICIONES DE CONSERVACION

2. PRODUCTO CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, PASTA, FECULA DE MAIZ, MAIZ TRILLADO





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

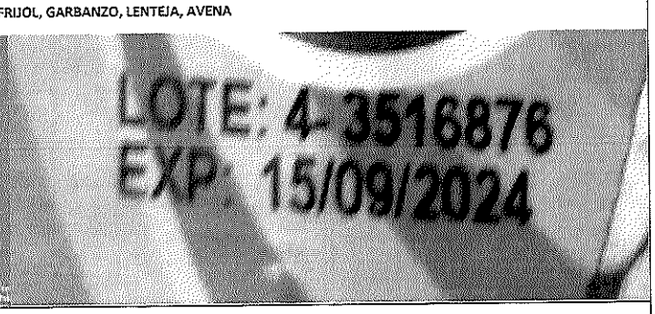
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3. PRODUCTO LEGUMINOSAS: FRIJOL, GARBANZO, LENTEJA, AVENA





PRODICTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

4. PRODUCTO LACTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LIQUIDA, QUESOS

HAVERHILL SISCOL

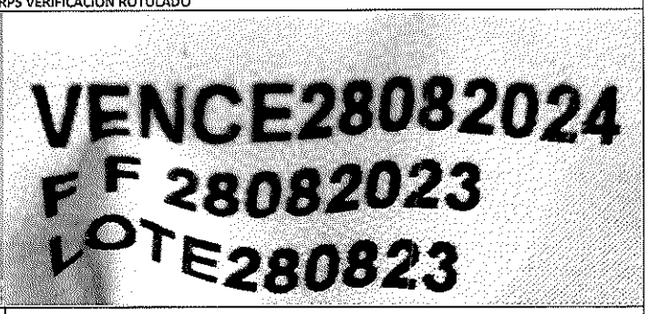
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO DIOSA CHIA
FECHA DE LA VISITA: 30/10/2023	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO







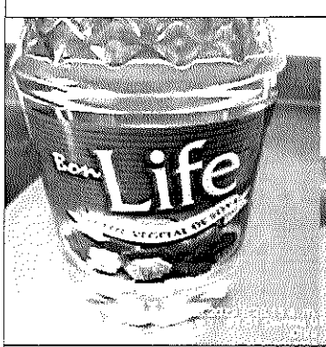
PRODUCTO- CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

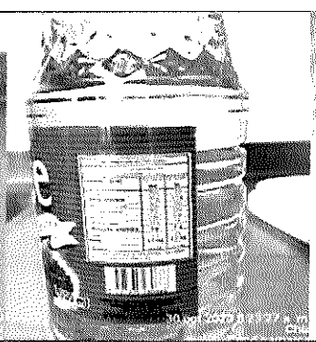
FECHA DE VEMCIMIENTO Y LOTE

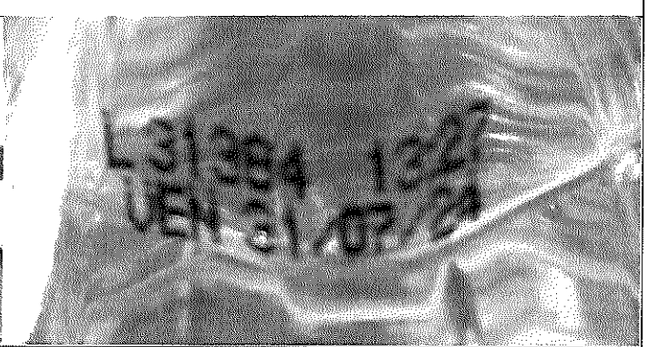


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

5.PRODUCTO GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE





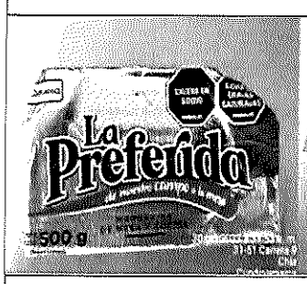


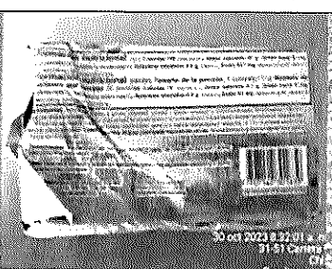
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

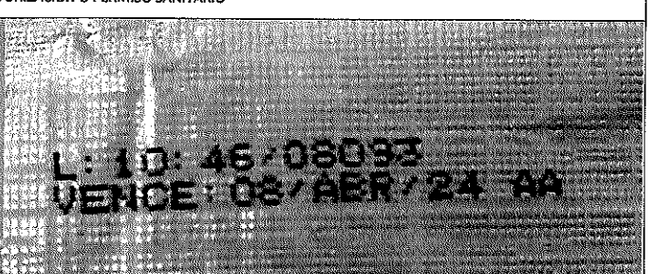
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

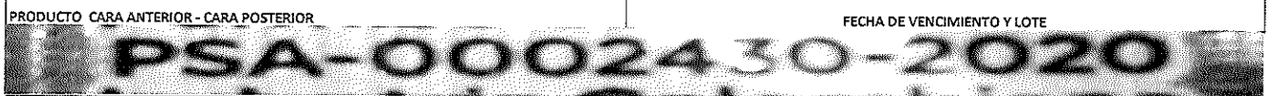






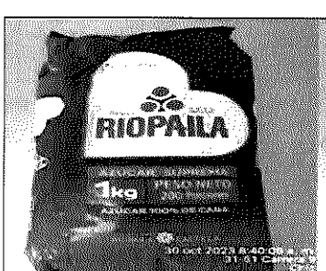
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

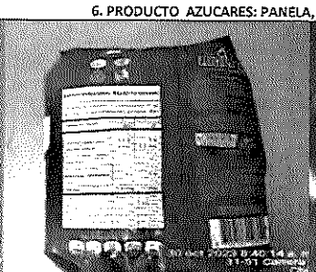
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

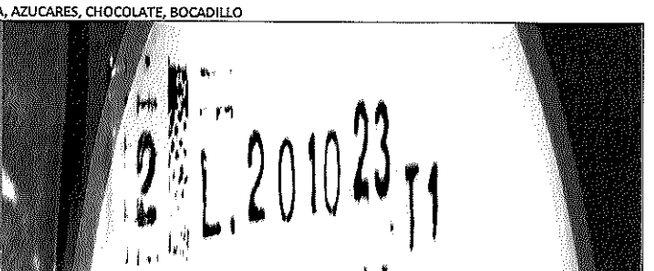


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

6. PRODUCTO AZUCARES: PANELA, AZUCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO







PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

LOTE

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

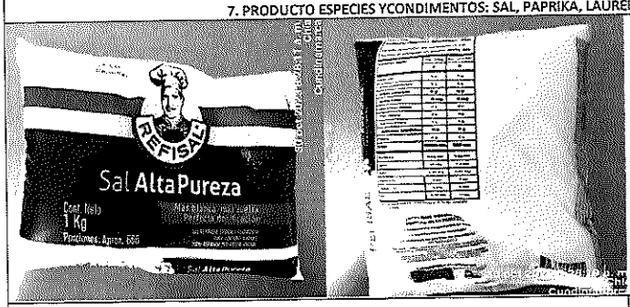
OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO DIOSA CHIA
FECHA DE LA VISITA: 30/10/2023	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

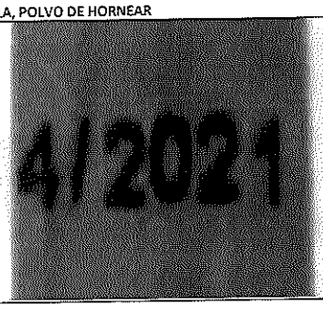
NSA-000860 6-2020

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

7. PRODUCTO ESPECIES YCONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



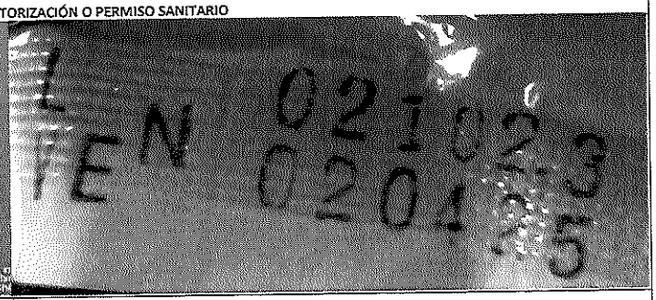
LOTE

Reg. San. RSIAE17M01994

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

RSAD17I24905

INSTRUCCIONES DE CONSERVACION

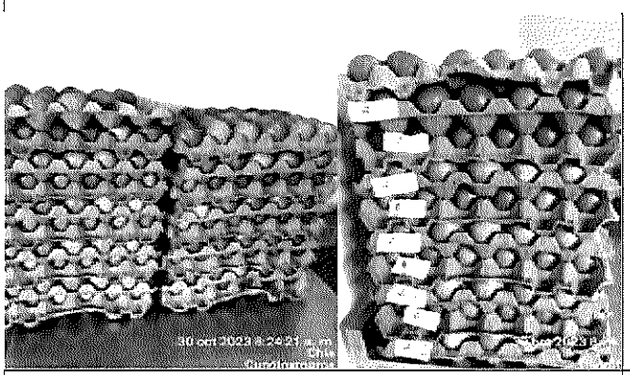
HAVERHILL SISCOL

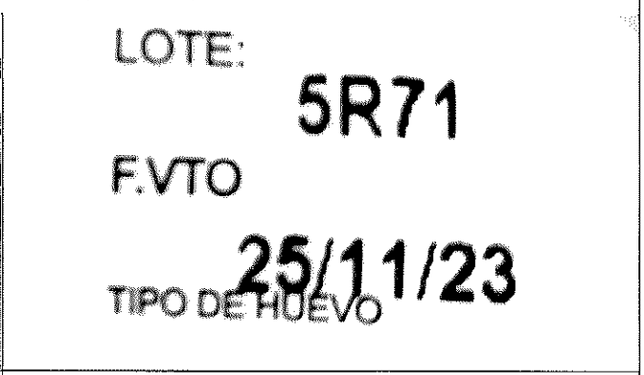
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO DIOSA CHIA
FECHA DE LA VISITA: 30/10/2023	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

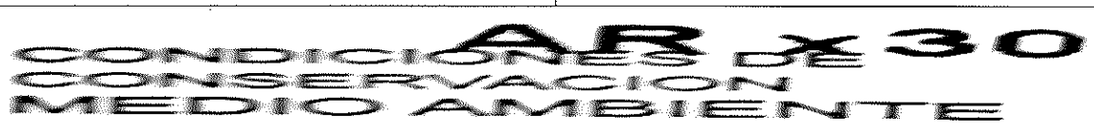
1. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.





PRODUCTO
HUEVO

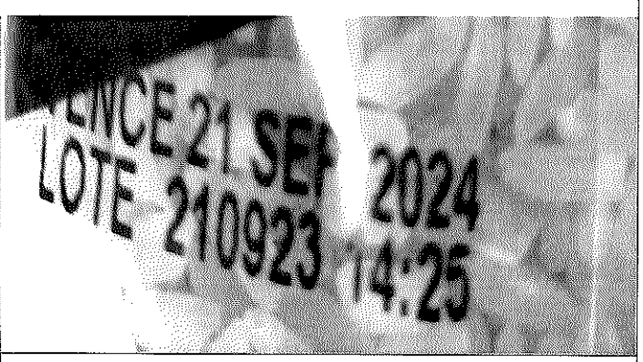
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



CONDICIONES DE CONSERVACION

2. PRODUCTO CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, PASTA, FECULA DE MAIZ, MAIZ TRILLADO





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

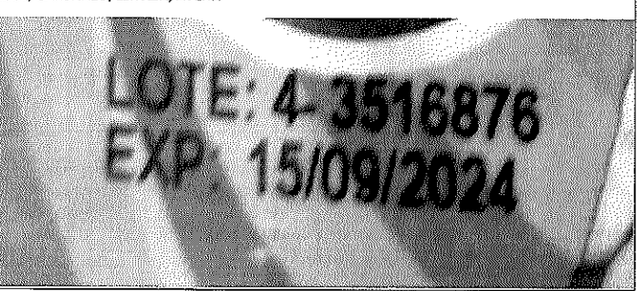
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3. PRODUCTO LEGUMINOSAS: FRIJOL, GARBANZO, LENTEJA, AVENA





PRODICTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

4. PRODUCTO LACTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LIQUIDA, QUESOS

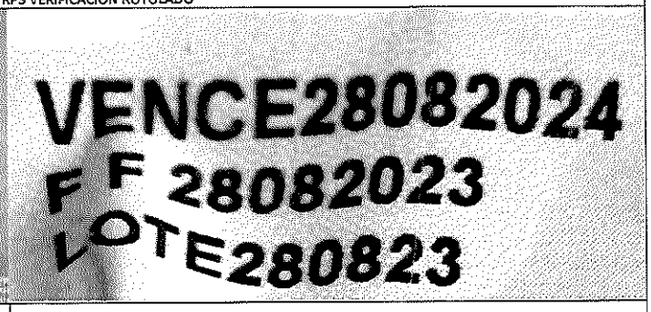
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO DIOSA CHIA
FECHA DE LA VISITA: 30/10/2023	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO





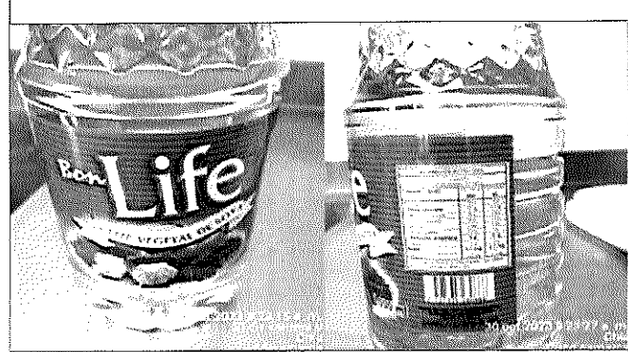
PRODUCTO- CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

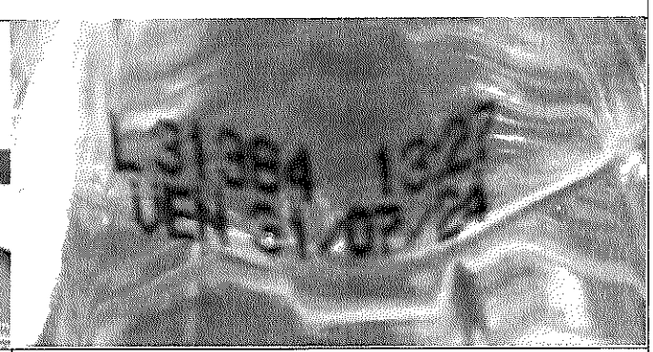
FECHA DE VEMCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

5.PRODUCTO GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE



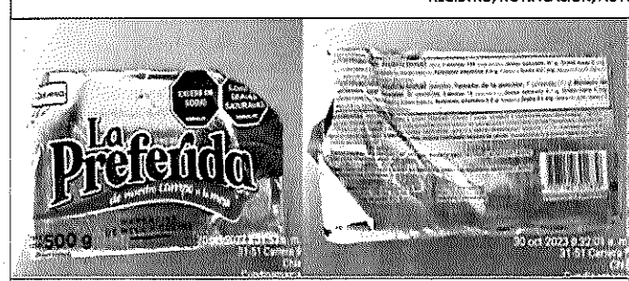


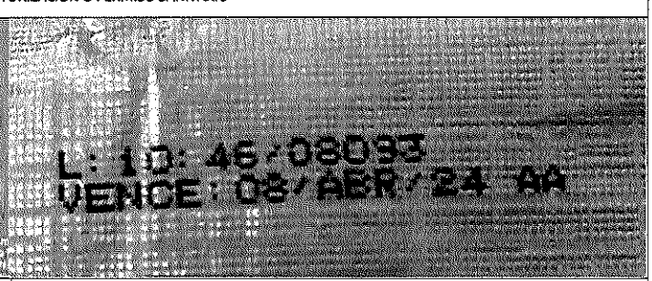
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO





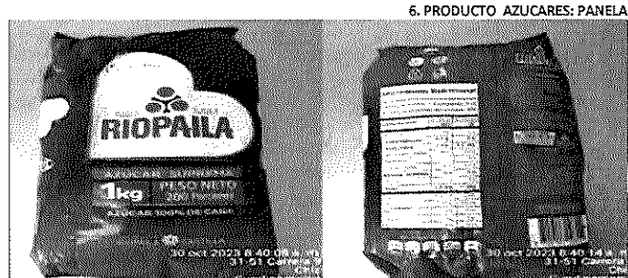
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

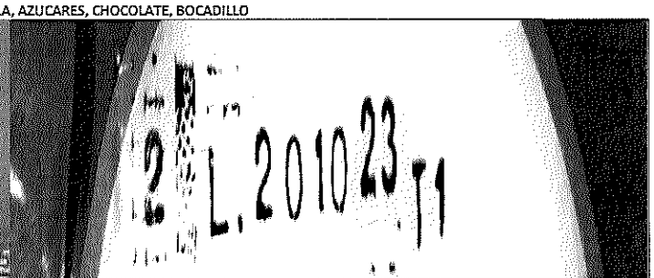
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

6. PRODUCTO AZUCARES: PANELA, AZUCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

LOTE

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO DIOSA CHIA
FECHA DE LA VISITA: 30/10/2023	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO



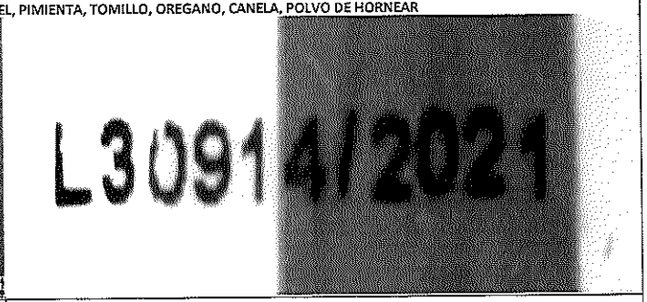
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

7. PRODUCTO ESPECIES YCONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR

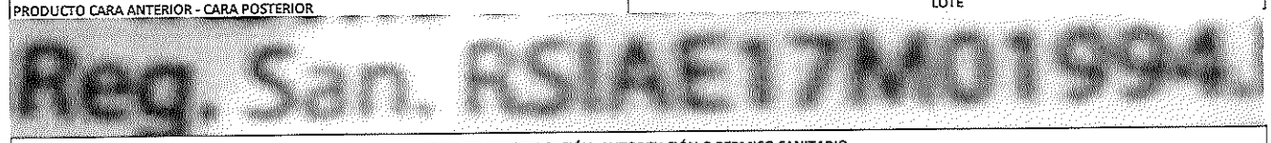




PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



LOTE

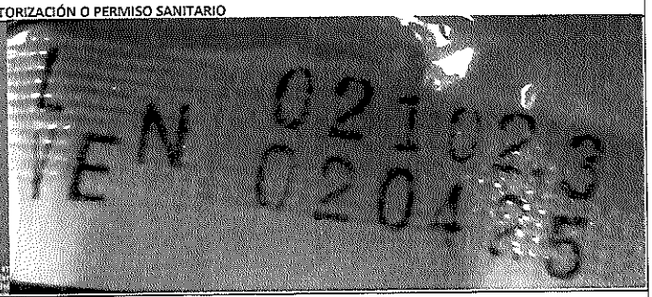


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

RSAD17I24905

INSTRUCCIONES DE CONSERVACION

HAVERHILL | BIBCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA MODALIDAD RPS

Entidad Territorial: CUNDINAMARCA | Fecha de la Visita: 30/10/2023
Dirección Bodega: VEREDA CASA BODEGA ALTO CONTRERAS OSOSA CHIA | Operador: U. I
Semana de suministro: 3 | Semana del Ciclo: 3 | Menú No.: 17 | COBERTURA: 7/02/2023

*Nota: El valor registrado en la columna de peso verificado corresponde únicamente al peso del producto seleccionado aleatoriamente en el momento de la visita.

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	Notificación, permiso o registro sanitario	Lote	Fecha	Peso o volumen registrado en el empaque	Peso verificado	Cumplimiento	C/NC
LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.	LECHE POLVO	TAHERSANTARO I.M.	RSA-006359-2018	230823	230724	350gr	387 gr	C	
CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAIZ TRILLADO.	ARROZ BLANCO	DANS BARRERA	0009000 -2020	230923	230924	500gr	503 gr	C	
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	ACEITE	ORG CARDENAS-LTDA	0002332-2019	3983	250724	1.000 ml	935gr	C	
	MARGARINA	DUANASA - PARFRESA	0002430 -2020	1046	080424	500gr	502gr	C	
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.	AZUCAR BLANCO	REDIBERA	0003606 -2020	201023	-	1KGr	1.008gr	C	
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.	LENTEJA	SU DESPENSA	D02 72872	4-351	-	1000gr	1000gr	C	
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	SAL	REFRESAL	RSDE17M01994	309/4/1	-	1K	1015 gr	C	
	AJO EN POLVO	ENVASES Y ENLACES AGRICOLA EL RAGUERO A LUZ	DL7I24905	022023	022024	500gr	502 gr	C	
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.									

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	Notificación, permiso o registro sanitario	Lote	Fecha	Peso verificado	Fecha de beneficio	Temperatura (solo para productos	Cumplimiento C/NC
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.	HUEVO	VILLAGANADERA	NA	25/11/23	-	NA	NA	—	C
QUESO									

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien reciba la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR		REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORÍA	
Nombre:	Beatriz M. Beatriz Machan	Nombre:	
Documento:	52617532	Documento:	
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	

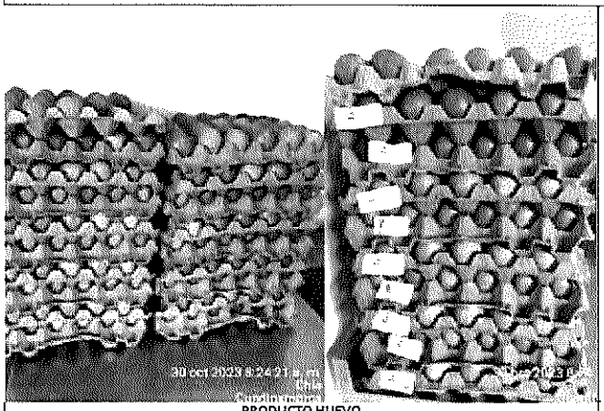
HAVERHILL SISCOL for water

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

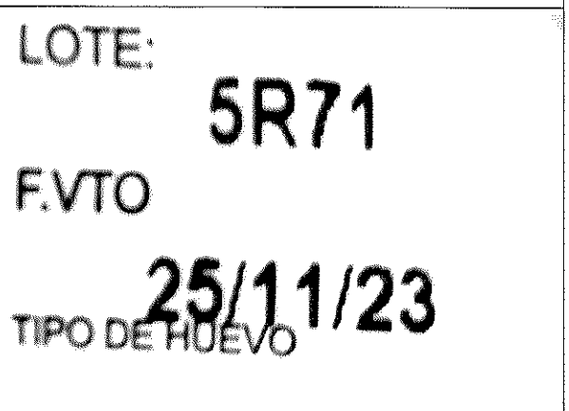
MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: DIOSA CHIA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:30/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO



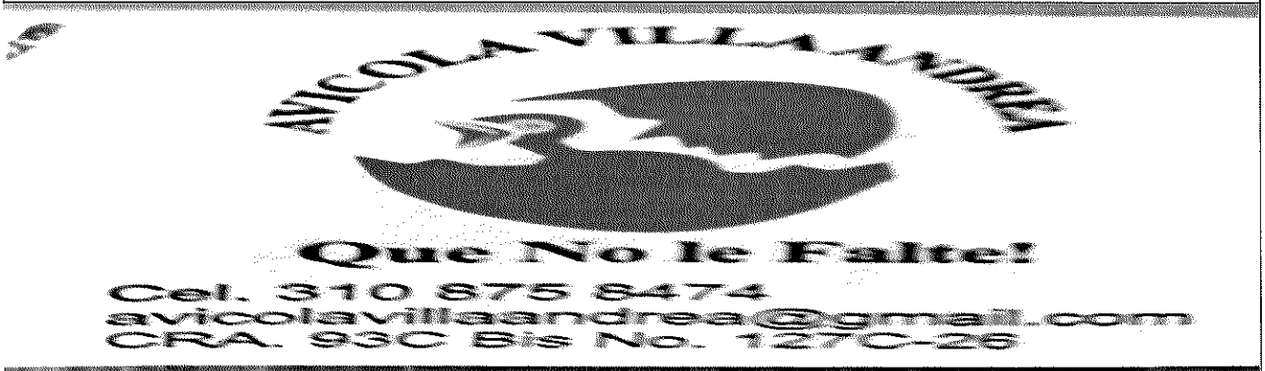
PRODUCTO HUEVO



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



CONDICIONES DE CONSERVACION

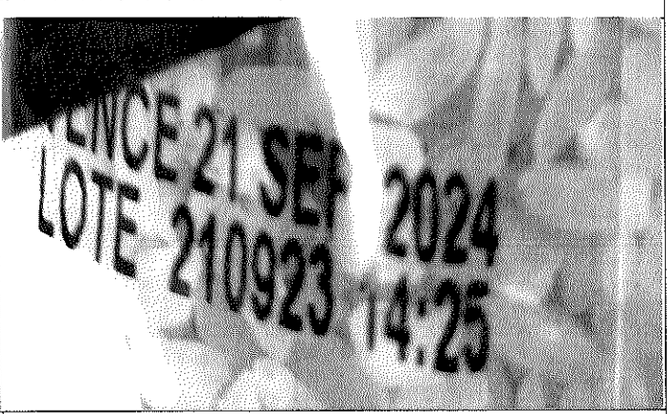


INFORMACION DE LA EMPRESA DISTRIBUIDORA

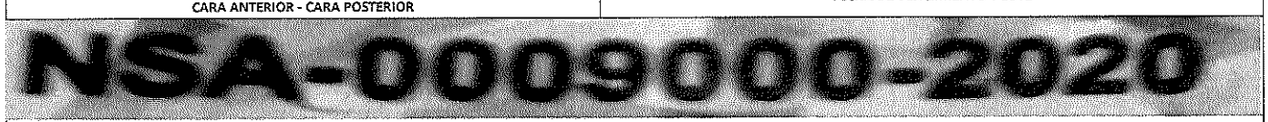
2. PRODUCTO CEREALES: ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, PASTA, FECULA DE MAIZ, MAIZ TRILLADO.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

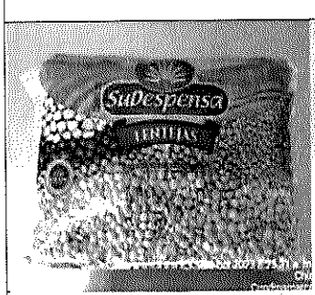
MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: DIOSA CHIA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:30/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

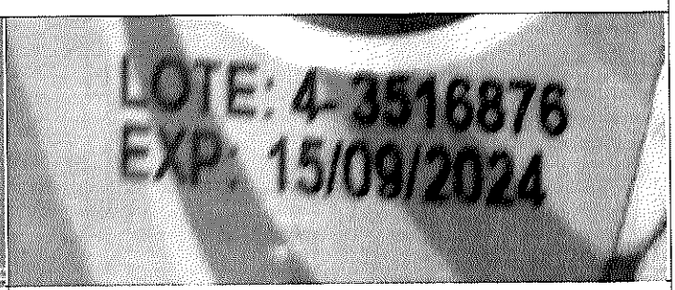


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

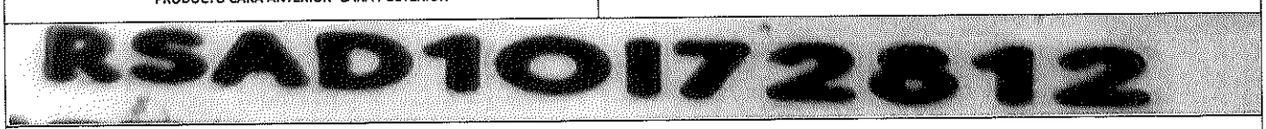
3.PRODUCTO LEGUMINOSAS: FRIJOL, GARBANZO, LENTEJA, ARVEJA



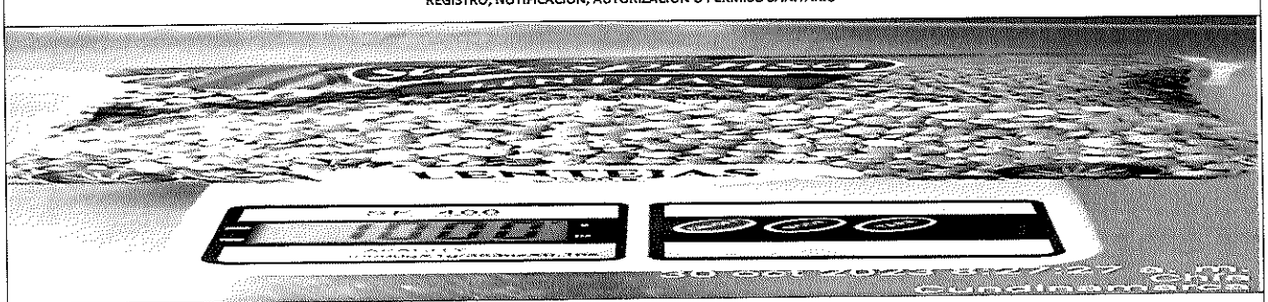
PRODUCTO CARA ANTERIOR- CARA POSTERIOR



LOTE Y EXPEDICION



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

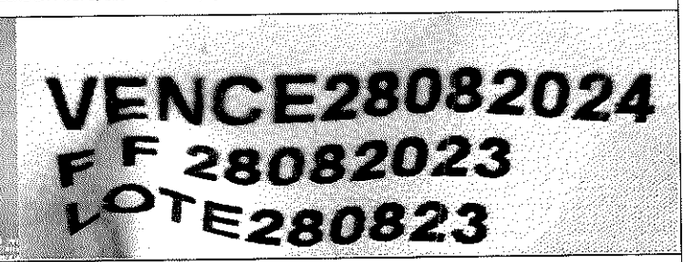


VERIFICACION DE GRAMAJE

4. PRODUCTO LACTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LIQUIDA, QUESOS



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



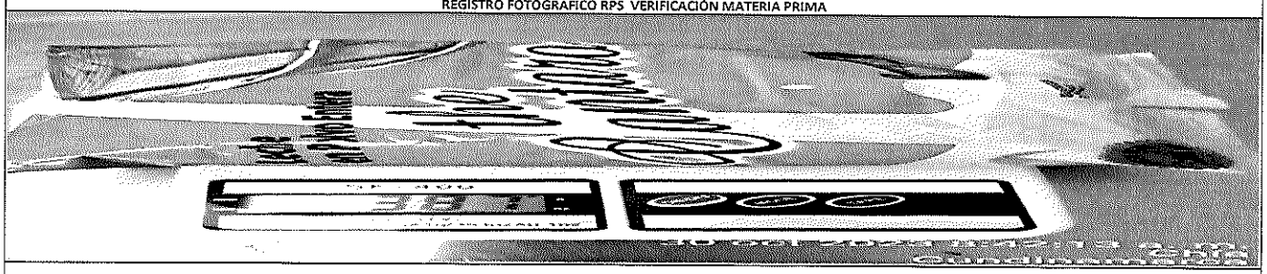
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

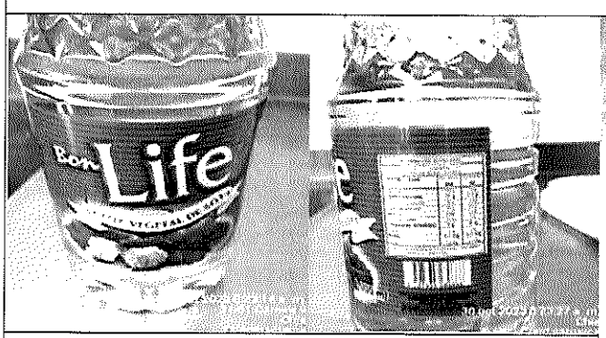
MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: DIOSA CHIA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:30/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

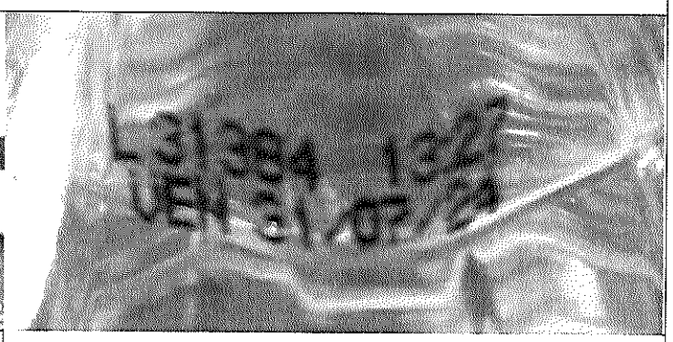


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

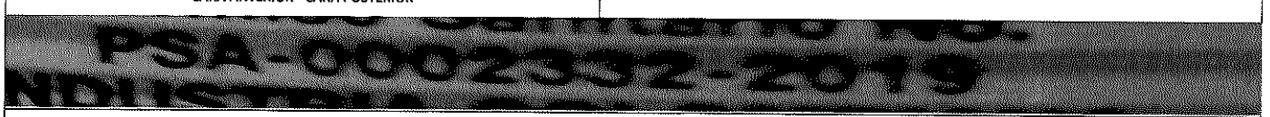
5.PRODUCTO GRASAS:ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA,CREMA DE LECHE



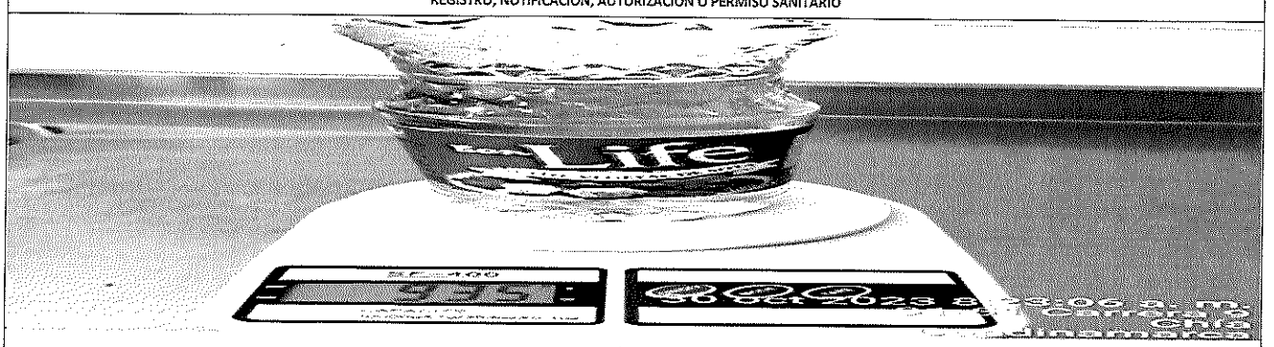
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



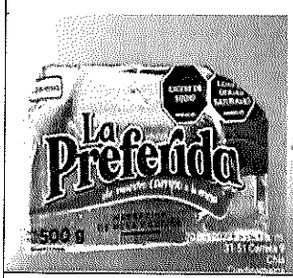
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



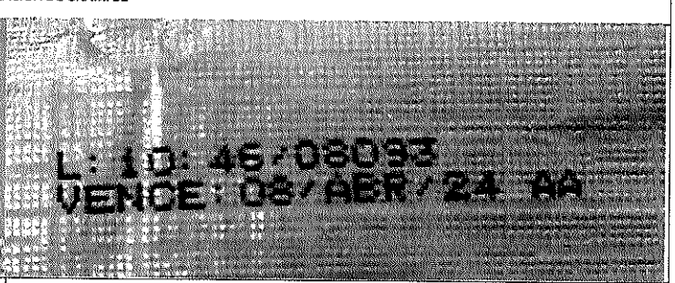
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



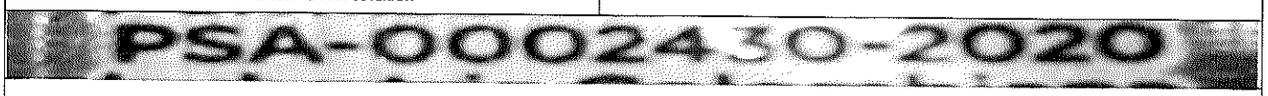
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



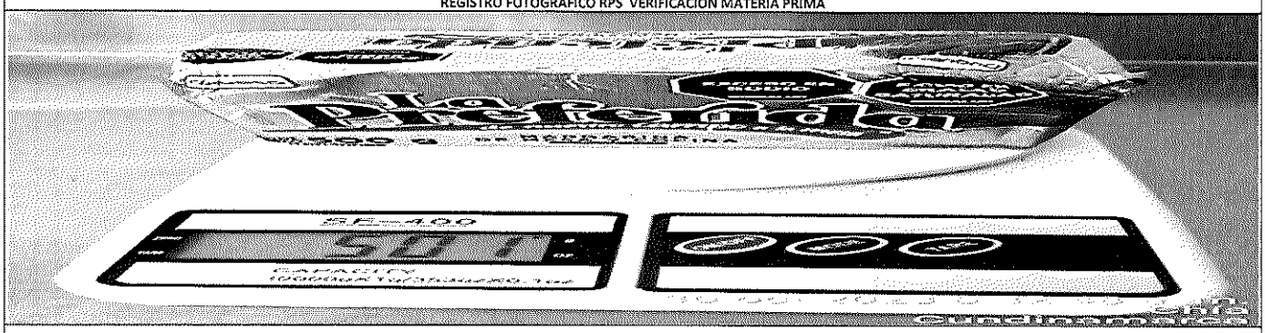
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

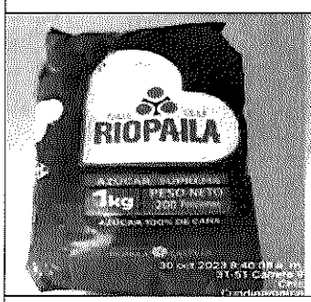
MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: DIOSA CHIA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:30/10/2023

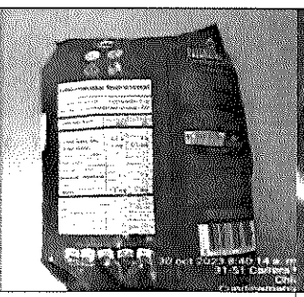
REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

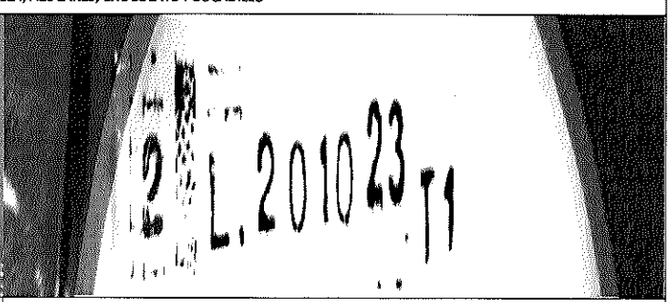


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

6. PRODUCTO AZUCARES: PANELA, AZUCARES, CHOCOLATE Y BOCADILLO

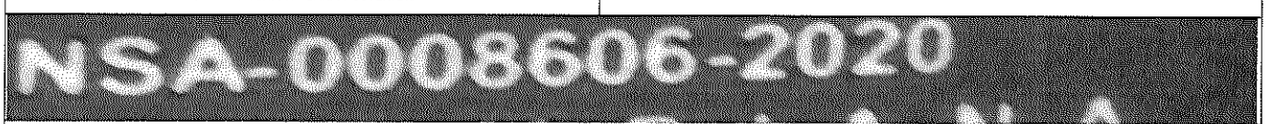




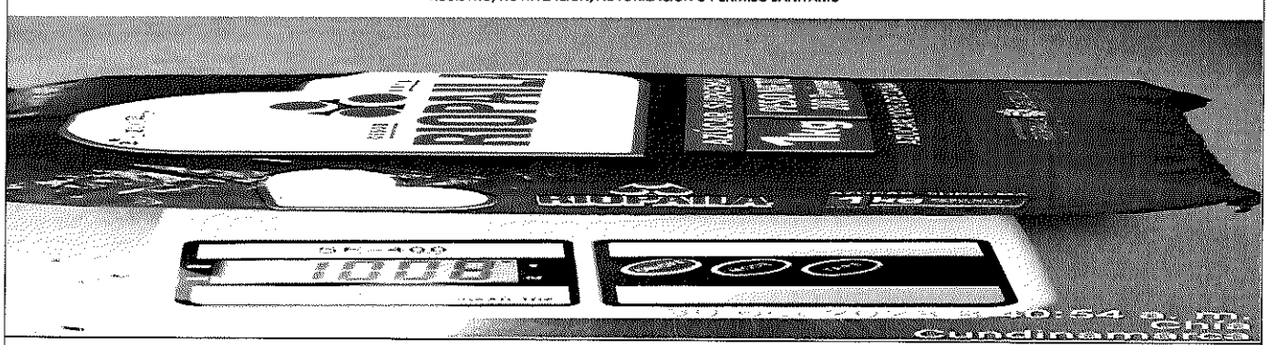


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

LOTE

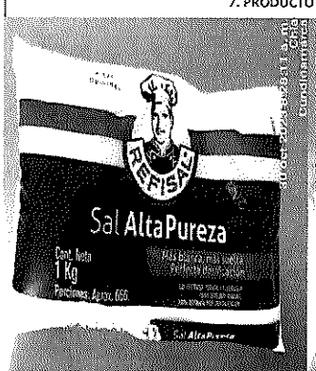


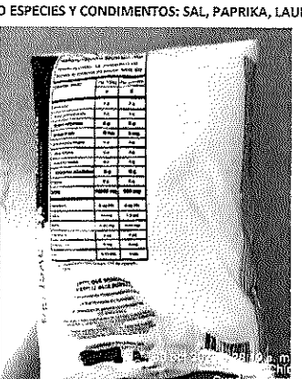
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

7. PRODUCTO ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIEMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR

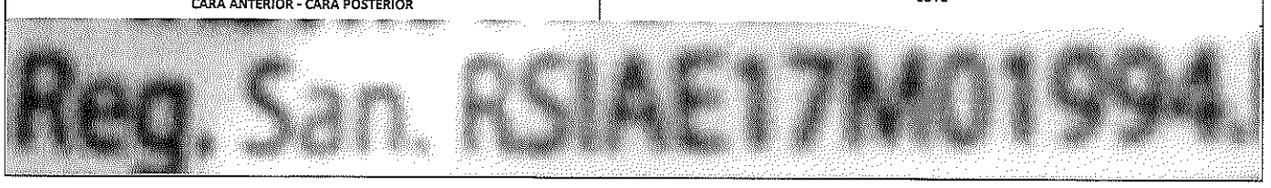






PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

LOTE



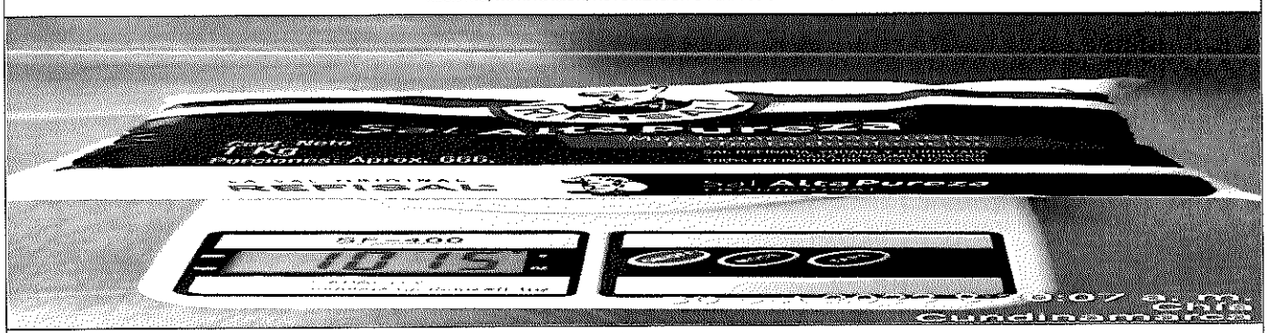
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTRUCION EDUCATIVA: DIOSA CHIA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: NA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:30/10/2023

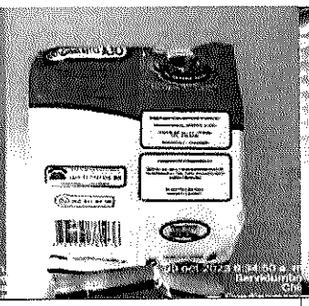
REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

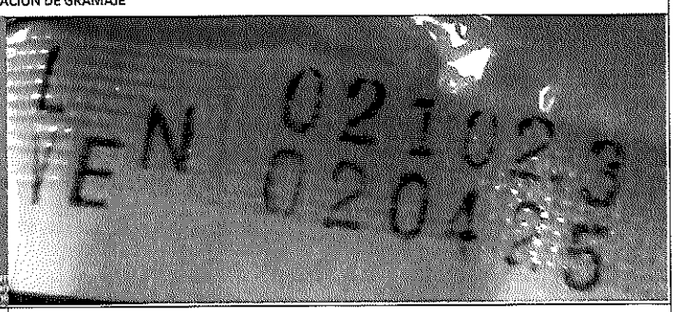


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



LOTE Y FECHA VENCIMIENTO

RSAD171124905

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA	Institución educativa	DERSA CHIA				
Fecha de la visita	30/10/2023	Municipio	CHIA	Sede educativa	NA.	Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X / Jornada Tarde: — / Almuerzo: —
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	No Servicios	1077				

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Olor		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
HUEVOS PERICOS	C		C		80	C		72	C		73	C		C	
LENTEJAS GUISADAS	C		C		82	C		70	C		72	C		C	
ARROZ AL PERICON	C		C		87	C		73	C		73°	C		C	
PAPA SALADA	C		C		87	C		72	C		72°	C		C	
TOMATE EN CASQUITOS PEPINO COMBRO Y ZANAHORIA	C		C		11,8	C		9°	C		10°	C		C	
JUGO DE MANDARINA	C		C		23.	C		10°	C		8°	C		NC	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

NO SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN LA TEMPERATURA DE DISTRIBUCIÓN FINAL DEL JUGO

FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA PERSONAL OPERADOR	
	Diego		Beatriz M
Nombre	DIEGO GARCIA	Nombre	Beatriz Machan
Documento	8172011a	Documento	52617532
Cargo	INTERVENTOR	Cargo	Manipuladora.

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

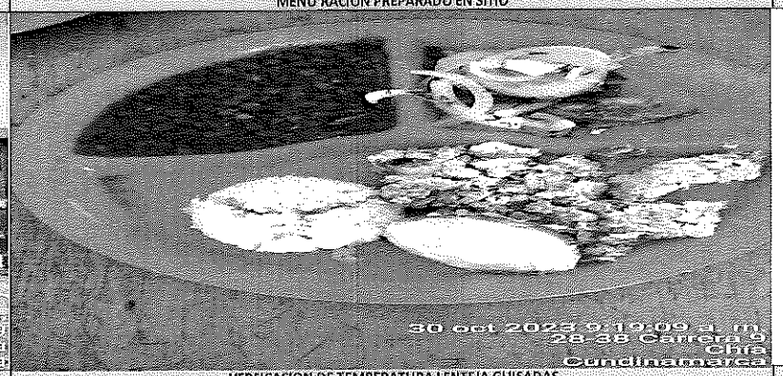
REGISTRO FOTOGRÁFICO RBS TEMPERATURAS SECUNDARIA

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COELGIO DIOSA CHIA	FECHA DE LA VISITA	30/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		VDA BOAJACA, BOCHICA ALTO

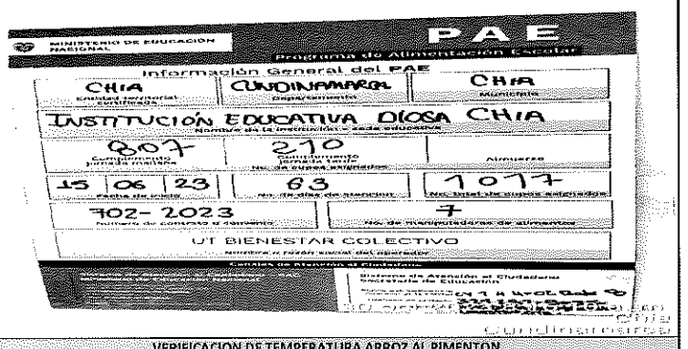
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MENU RACION PREPARADO EN SITIO



FICHA TECNICA



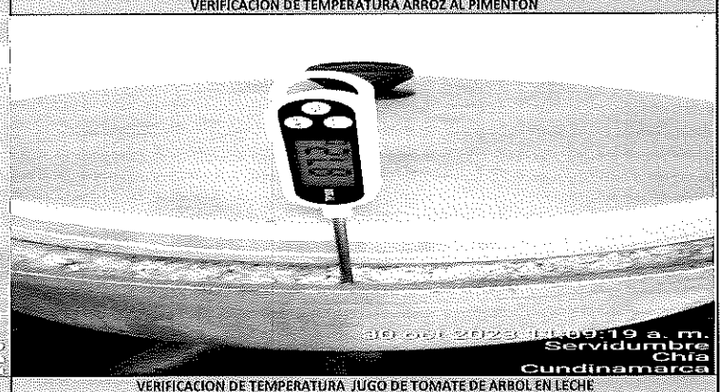
VERIFICACION TEMPERATURA HUEVOS PERICOS



VERIFICACION DE TEMPERATURA LENTEJA GUISADAS



VERIFICACION DE TEMPERATURA ARROZ AL PIMENTON



VERIFICACION DE TEMPERATURA PAPA SALADA



VERIFICACION DE TEMPERATURA TOMATE EN CASQUITOS - PEPINO COHOMBRO



VERIFICACION DE TEMPERATURA JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE



HAVERHILL DISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Institución educativa	Samaca.	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chía.	
		Área	Urbana	X Rural	Fecha Visita	19 D	10 M / 23 A
Nombre sede	Samaca	No de visita	14		Hora inicio	10:30am.	
Dirección	Cra 4a #6-86	No Contrato CO1.PCCNTR	702-2023		Hora de terminación	1:30pm.	
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	550		No. De Beneficiarios atendidos	550	
Reporta casos de atención prioritaria	SI ___ NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.		Tipo de la modalidad entregada	RPS: X AM-PM / ALMUERZO	
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR: N.A.	Horario de entrega	8:30a.m.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Katherine Cuevas Economa.	Nombre del interventor de campo	Luis Fernel				

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	< 69% Inaceptable	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy bueno	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		PORCENTAJE OBTENIDO	
	CONCEPTO EMITIDO			

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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.	0	No se evidencia un servicio aislado de focos de insalubridad. Se evidencia estancamiento de agua en la cocina.
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.	0	No se evidencian instalaciones libres de grietas en. acabados.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	No se evidencia Servicio Sanitario de uso Exclusivo 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 instalaciones Sanitarias Con la dotacion adecuada.

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	20%

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 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 remision de entrega de alimentos firmada por 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 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 Modalidad
15	La temperatura de los alimentos ensambiados 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 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 frios 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	no se evidencia 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.	0	No se evidencia Cumplimiento del numero de manipuladoras Segun Condiciones Contractuales
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	0	NO se evidencian areas y superficies del Servicio en adecuadas condiciones. se evidencia estancamiento de Agua en cocina.
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 desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia remision de insumos de aseo firmada por delegado CAE.
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	0	no se evidencian los letreros alusivos a la aplicacion de BPM en el material Exigido.
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	0	no se evidencian las señalizaciones de material sanitario y lavable, en su totalidad.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

63	Se cumple con el procedimiento de 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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	77%

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.	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. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	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.	N.O	no se observan Condiciones de transporte durante la visita.
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	no se observan Condiciones 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 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.	N.O	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 ademas portan la dotacion adecuada.	NO	no se observan Condiciones de transporte durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	12.5%

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	0	No se evidencia cantidad suficiente de menaje para Servicio.

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 produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	

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

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de beneficiarios para la entrega de Complementos.
81	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 de beneficiarios.
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			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico 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			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia conformacion de Comite CAE.

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 INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE	- Katherine Cuevas O
CÉDULA	TP 20254246530 GES	CÉDULA	- 1076651305
CARGO	Interventor	CARGO	- Economa
FIRMA	Luis Fernel	FIRMA	Katherine Cuevas

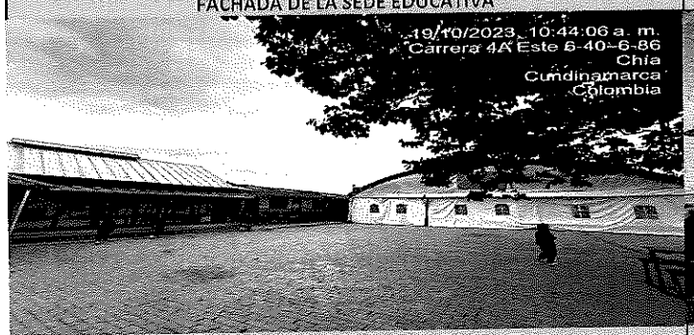
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

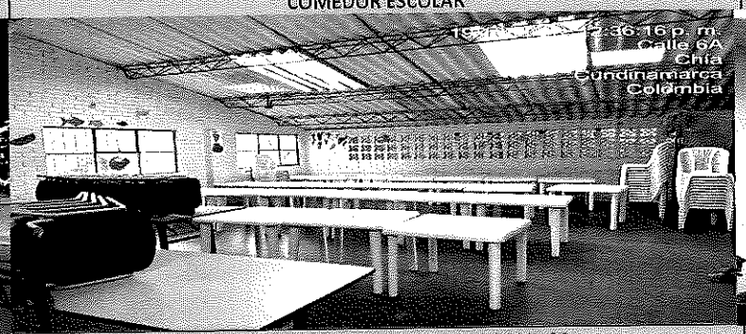
REGISTRO FOTOGRÁFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SAMARIA	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	SAMARIA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



COMEDOR ESCOLAR



COCINA



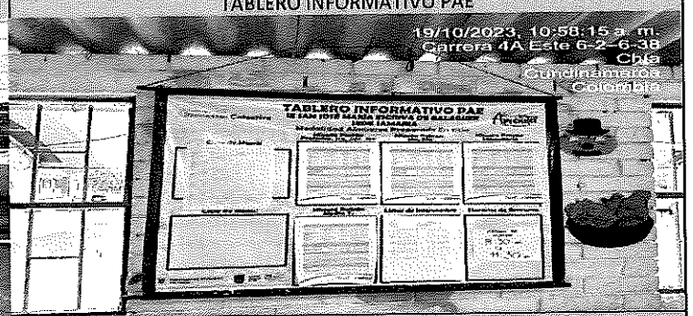
CONTRAMUESTRAS



ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SOLIDOS



TABLERO INFORMATIVO PAE



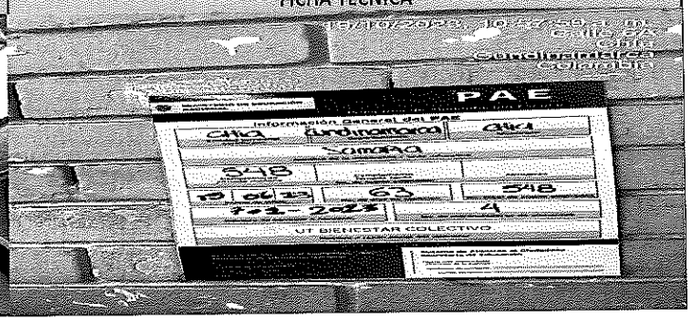
TEMPERATURA EQUIPO DE REFRIGERACION



EVIDENCIA DE ESTANCAMIENTO DE AGUA



FICHA TECNICA



HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	1	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	19.10.23	Hora inicio	10:30
Institución Educativa	Samaria			Sede Educativa	Samaria.			Hora de terminación	1:30
Dirección	Cra 4 #6-86			Operador	Union Temporal Bienestar Colectivo.			No Contrato	702 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	4				Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
	Fecha de última calibración	13.10.23.	Número de menú entregado	4				Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	A					
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	A	NO													
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado			1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					1	3	5	7	9		
			2	4	6 A	8	10						2	4	6 T	8	10		

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Carne Res Sofrito.	38	40	40	39	30	C	41	53	45	46	41	C						
Leguminosa	Lentejas Cocidas	49	35	35	35	15	C	69	50	53	57	30	C						
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco.	54	54	54	50	50	C	73	62	64	66	57	C						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	rodajas de platano	45	49	49	46	42	C	66	59	54	59	55	C						
Verdura fría o caliente	ensalada Zanahoria Cebolla. Perejil	53	53	57	54	50	C	66	64	62	64	64	C						
Bebida	Jugo borojo leche	219	219	212	215	200	C	212	220	221	218	200	C						
					CUMPLE		6				CUMPLE		6				CUMPLE		
					NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico													
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal													
Verdura fría o caliente													
Bebida													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO		NA	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 CES

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

HAVERHILL

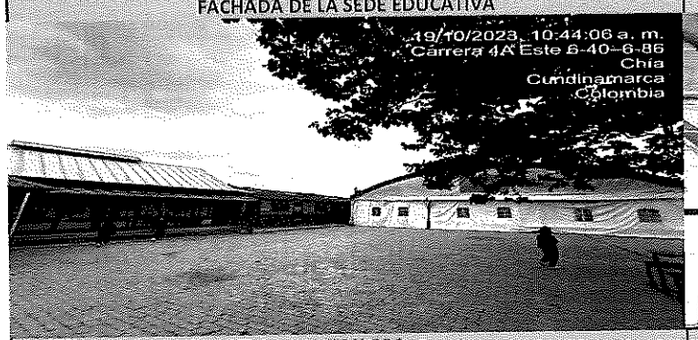
BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

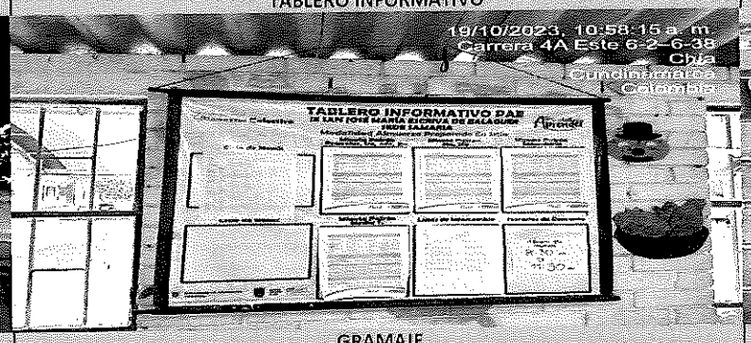
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAKMARIA	FECHA DE LA VISITA	19/10/23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		SAMARIA

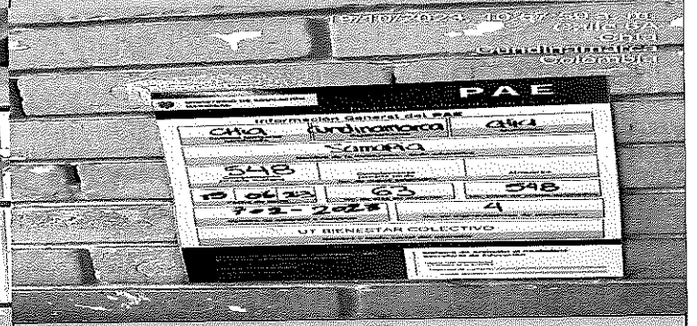
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



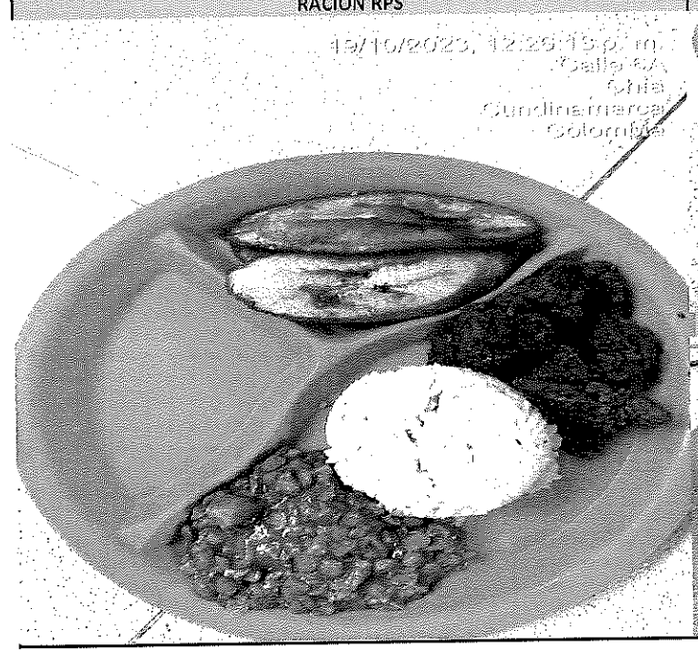
TABLERO INFORMATIVO



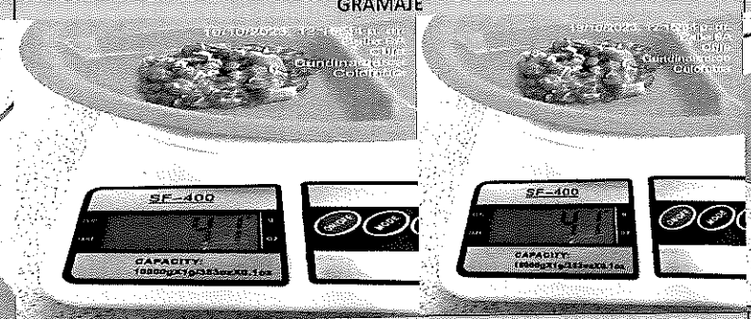
FICHA TECNICA



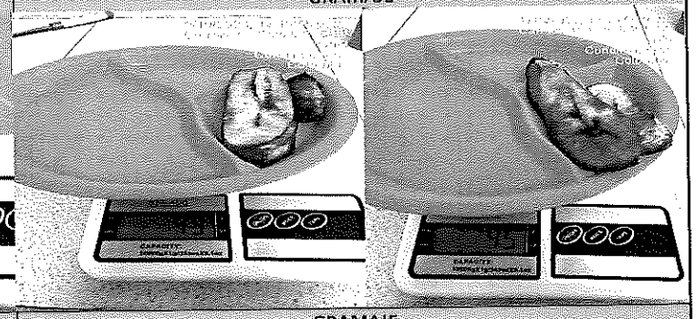
RACION RPS



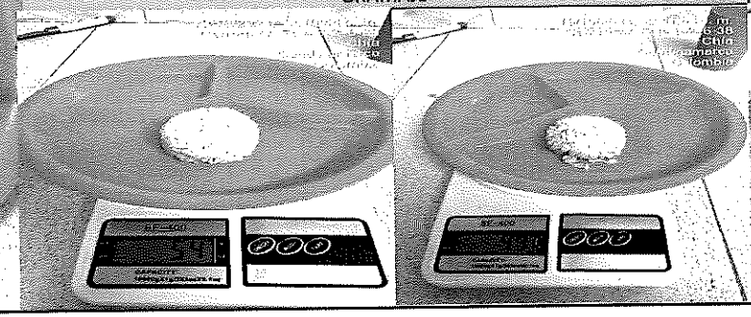
GRAMAJE



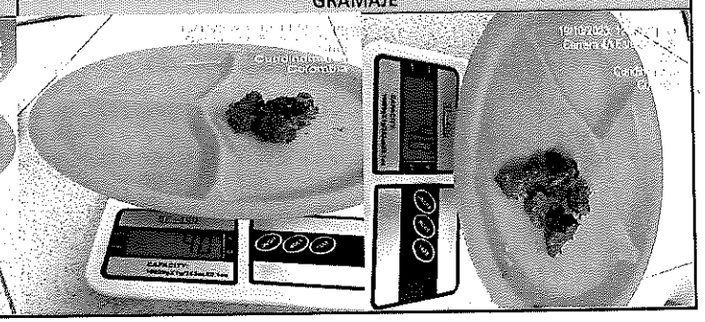
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: COLEGIO FAGUA	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio: CHIA
Nombre sede: TIQUEZA	Area Urbana: X		Area Rural:
Dirección: VDA TIQUEZA	Fecha Visita: 03/11/2023		Hora de inicio: 7:50 am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223		Hora de terminación: 9:00 am
Hora de consumo: 8:00 am	Hora de entrega publicada: 8:30 am - 11 am		
Reporta casos de atención prioritaria SI: NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA		
No. De Beneficiarios: 962	No. De Beneficiarios atendidos: 330		
Visita técnica: X — No. de Visita: 2	Seguimiento posible: NA		Visita SPQR: NA
Nombre y cargo de quien atiende la visita: CARLOS SOR	Nombre del interventor de campo: DIEGO GARCIA		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI: X	NO:	

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	Calificación Cualitativa:
52	46	88.9	BUENO

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
De 36 a 200 raciones	1
De 201 a 600 raciones	2
De 601 a 1000 raciones	3
De 1001 a 1500 raciones	4

No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones:
1	

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

RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1	
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 5	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 6	PORCENTAJE	100 N.A

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	SE EVIDENCIA LA TORTA DE CHOCOLATE NO TIENE SELLOS DE ADVERTENCIA.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	N.A 6	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 5	PORCENTAJE	83	N.A

III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion 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 tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion 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	N.A 9	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 9	PORCENTAJE	100	N.A

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 SOPORTE DE ENTREGA DE DOTACION AL PERSONAL MANIPULADOR
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.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SE ATIENDE MAS DE 36 BENEFICIARIOS
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

PUNTAJE ESPERADO	N.A 6	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PUNTAJE OBTENIDO	N.A 4	PORCENTAJE	66	N.A

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	0	NO SE EVIDENCIAN LETREROS ALUSIVOS A BPM.

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	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)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

PUNTAJE ESPERADO	N.A 7	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO PUNTAJE OBTENIDO	N.A 7	PORCENTAJE	100	N.A

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41.	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	L	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO.
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
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 ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	N.A 24	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 19	PORCENTAJE	79	N.A

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

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

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	N.A 4	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 2	PORCENTAJE	50	N.A

VIII. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 1	PORCENTAJE	25	N.A

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	DIANA LARA	NOMBRE:	CARLOS SIOR
CEDULA:	52720110	CEDULA:	1051295525
CARGO:	INTERVENTOR	CARGO:	MANIPULADOR
FIRMA:		FIRMA:	

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO ESTÁNDAR

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO TIQUIZA	FECHA DE LA VISITA	03/11/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA	VDA TIQUIZA		

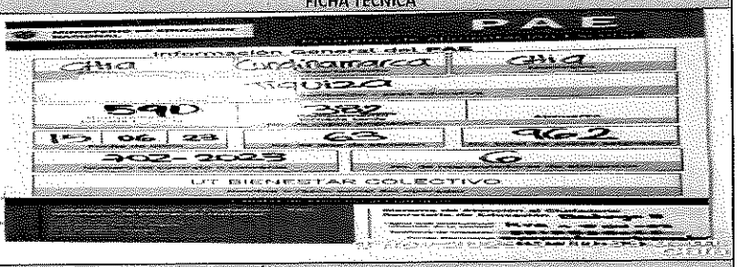
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



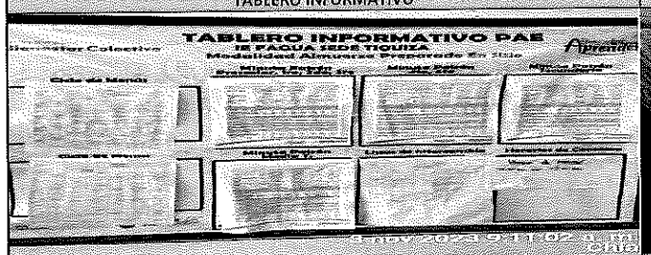
INFRAESTRUCTURA



FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO



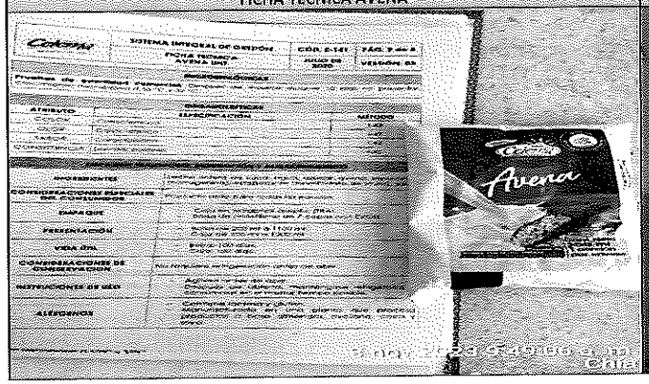
ÁREA DE ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO



ÁREA DE ALMACENAMIENTO



FICHA TÉCNICA AVENA



ÁREA DE ENTREGA



EXTINTOR



HAVERHILL BIGCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	3	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHÍA	Fecha Visita	03/11/2023	Hora inicio	9:30AM
Institución Educativa	COLEGIO FAGUA			Sede Educativa	TIQUEZA			Hora de terminación	3:00PM
Dirección	VDA TIQUEZA			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato	737-2023

Balanza																					
Marca	73	RANGER	Número de menú programado	15						Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
			Número de menú entregado	15																	
Fecha de última calibración	13/05/2023		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO				Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X					

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3	X	5		7		9		1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO	PREESCOLAR						PRIMARIA 1°-2°-3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	AVENA UHT	220	220	210	216	200	C	209	210	220	213	200	C	210	209	220	213	200	C
Cereal Acompañante	TORTA DE CHOCOLATE	52	52	52	52	50	C	52	52	57	53	50	C	57	52	53	54	50	C
Postre																			
Fruta	DURAZNO	122	129	122	123	120	C	129	122	124	124	120	C	122	129	120	123	120	C
					CUMPLE		3				CUMPLE		3				CUMPLE		3
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO	SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	AVENA UHT							209	210	220	213	200	C	3232		17/DEC/23	
Cereal Acompañante	TORTA CHOCOLATE							53	57	52	54	54	C	24/11/23		12/11/23	
Postre																	
Fruta	DURAZNO							121	129	120	123	120	C	CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE						CUMPLE		3	NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO	X	NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	DIEGO A. GARCIA C.
						Firma del interventor	

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

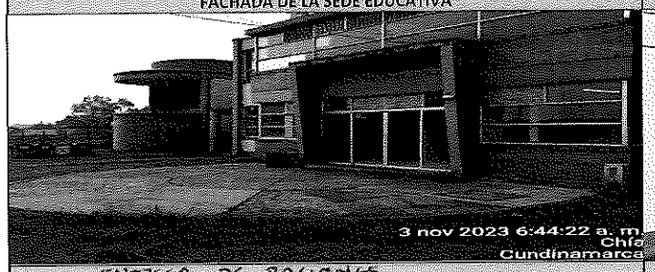
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS GRAMAJES SECUNDARIA

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO TIQUIZA	**FECHA DE LA VISITA**	03/11/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	VDA TIQUIZA	

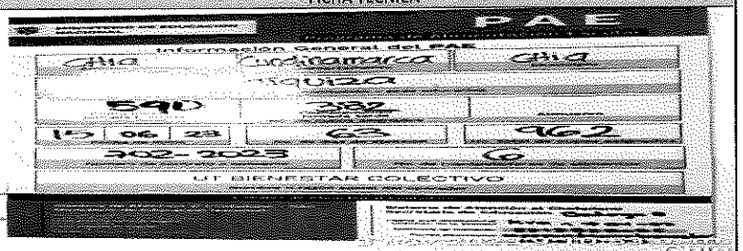
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



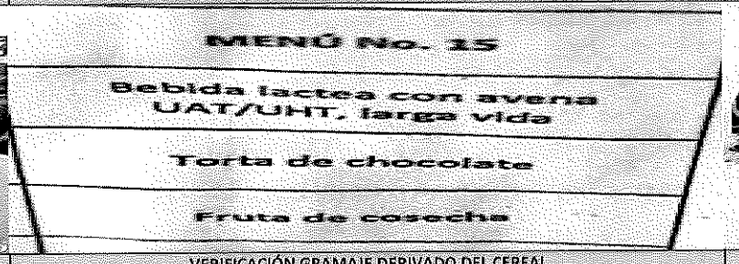
FICHA TECNICA



ENTREGA DE RACIONES



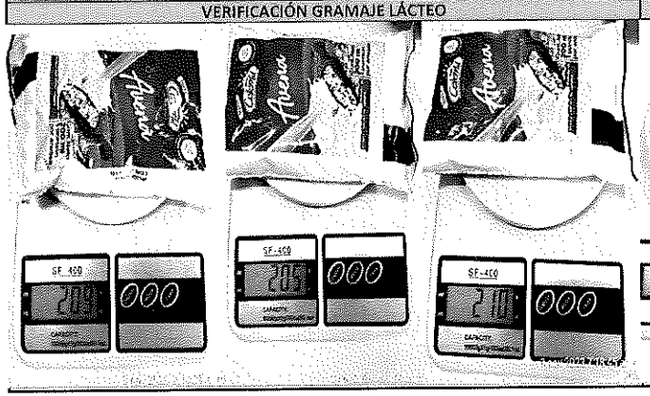
MENÚ 15 RI



MENÚ RI



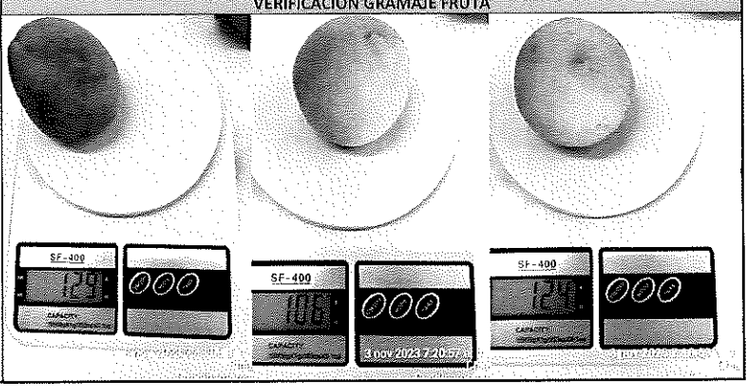
VERIFICACIÓN GRAMAJE LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE FRUTA



HAVERHILL SISCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 — Pma Compañía de Alimentos S.A.S.

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	27/10/2023	Hora inicio	8:20 AM
Institución Educativa	COLEGIO FRAGUA			Sede Educativa	TIERRA			Hora de terminación	10:am
Dirección	VDA TIERRA SECTOR 4 RESERVAS			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLEGIO			No Contrato	737-2023

Balanza																				
Marca	RANGER	Número de menú programado	10						Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
		Número de menú entregado	10																	
Fecha de última calibración	23-OCT-2023	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO				Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X					

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1		3	X	5		7		9		1		3	X	5		7		9	
2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	YOGURT ENTERO SABOR MORA	232	231	219	257	200	C	237	231	219	229	200	C	231	219	232	227	200	C
Cereal Acompañante	BONAVE DE VAINILLA	52	55	53	53	40	C	52	55	53	40	50	C	55	53	52	53	50	C
Postre																			
Fruta	DURAZNO	737	737	792	255	120	C	737	737	792	255	120	C	792	737	737	122	120	C
				CUMPLE			3			CUMPLE						CUMPLE			3
				NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE			

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	YOGURT ENTERO SABOR MORA							229	231	231	257	200	C	7833		09/NOV/2023	
Cereal Acompañante	BONAVE DE VAINILLA							52	55	53	53	50	C	2070		08/NOV/23	
Postre																	
Fruta	DURAZNO							737	737	792	755	120	C	CUMPLE	C	CUMPLE	C
				CUMPLE						CUMPLE			3	NO CUMPLE		NO CUMPLE	
				NO CUMPLE						NO CUMPLE							

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100 %	Nombre del interventor	DEISY GARCIA C.
						Firma del interventor	[signature]

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

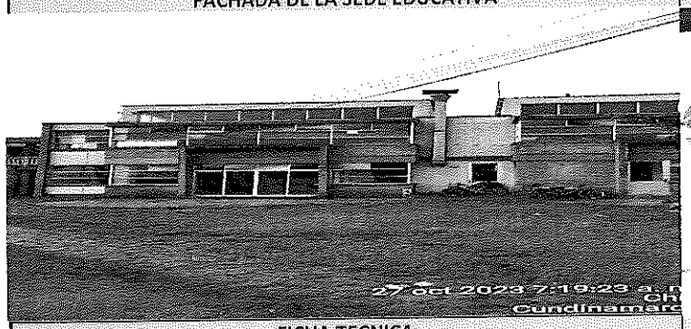
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

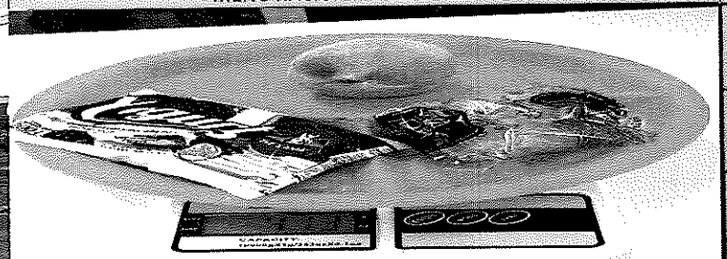
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES GRADO TRANSICION PRIMARIA MEDIA

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO FAGUA	**FECHA DE LA VISITA**	27/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	TIQUIZA , SECTOR 4 ESQUINAS	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



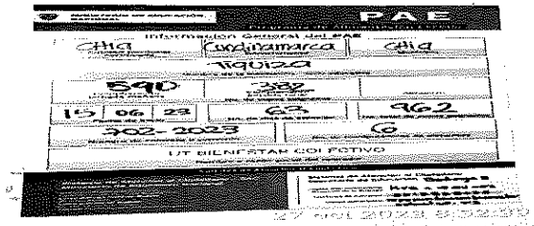
MENU RACION INDUSTRALIZADO



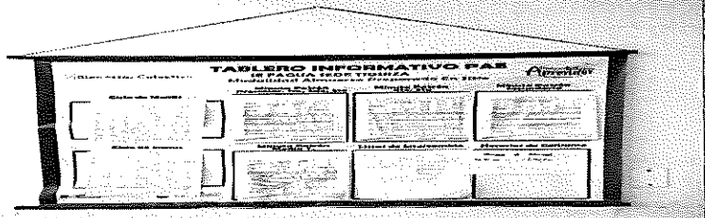
MINUTA 10 SEMANA 2

MENÚ No. 10
Yogurt
Ponque sabor a vainilla
Fruta de cosecha

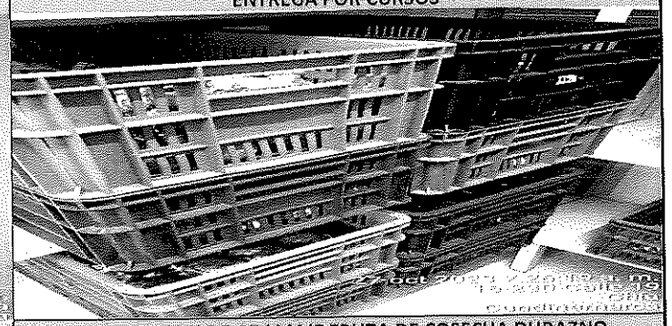
FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO PAE



ENTREGA POR CURSOS



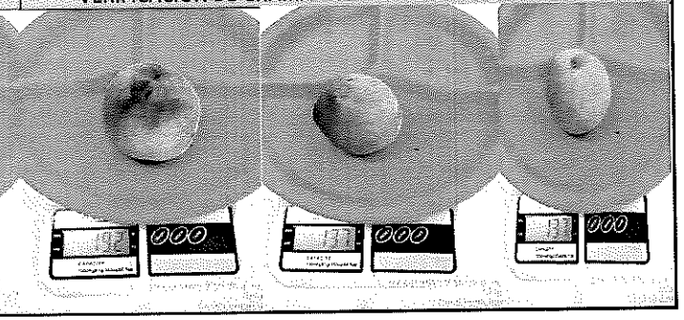
VERIFICACION GRAMAJE YOGURT ENTERO SABOR A MORA



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PONQUE DE VAINILLA



VERIFICACION DE GRAMAJE FRUTA DE COSECHA DURAZNO



HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	CUNDINAMARCA				**Fecha de la visita**	27/10/2023	
Dirección Bodega	VDA TRANZA SECTOR 4 ESQUINAS				**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	
Semana de Suministro	2	**Semana del ciclo**	2	**Menú No.**	10	**CO1PCCNTR**	702/2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1°-2°-3°			PRIMARIA 4° Y 5°			SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°			SECUNDARIA 10° Y 11°		
			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3
YOGURT ENTERO SABORIZADO	283	09/NOV/23	231	231	279	231	231	279	231	279	232				279	232	232
BANDEJA DE VAINILLA	2090	08/NOV/23	52	55	53	52	55	53	55	53	52				52	55	53
DURAZNO	NA	NA	737	737	192	737	737	792	792	737	737				732	737	792

OBSERVACIONES INTERVENTORIA

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

REPRESENTANTE DE OPERACIÓN

Nombre: Celeste Peña Garcia
Documento: 98978
Cargo: Manipuladora

REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA

Nombre: DIEGO [illegible]
Documento: 8172719
Cargo: [illegible]

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO FAGUA
OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO
SEDE EDUCATIVA: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA
FECHA DE LA VISITA: 27/10/2023

REGISTRO FOTOGRAFICO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LACTEOS, LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT DE MORA, FRESA , MELOCOTON, AVENA



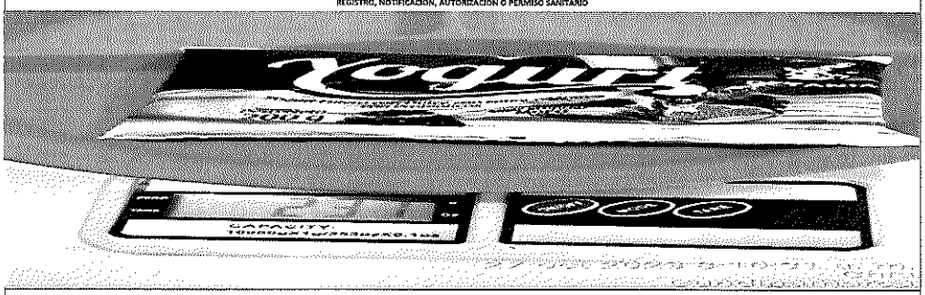


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



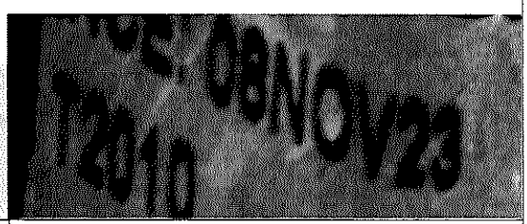
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

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





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

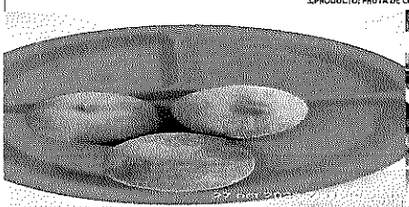


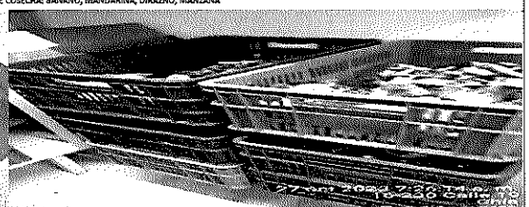
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

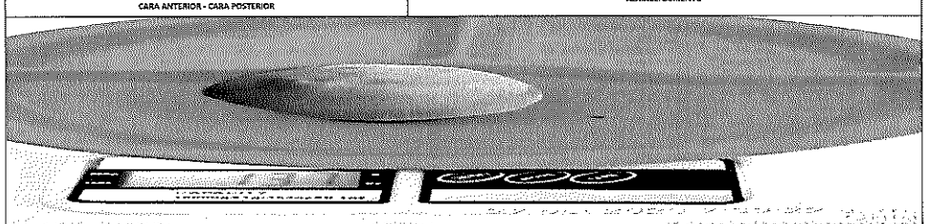
3.PRODUCTO: FRUTA DE COSECHA: BANANO, MANDARINA, DURAZNO, MANZANA





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

ALMACENAMIENTO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERH SIACOL Ltda. CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA — COLEGIO FAGUA SEDE TERUEZA

Fecha de la visita: 27/10/2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde: ✓	Direccion de la bodega: VIA TEQUEZA SECTOR 4 ESQUINAS	Municipio: CHIA
Operador: U.T B.C					

Verificación Res. 5109/2005

Producto	Fecha Fabric.	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de consero.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumplimiento: Cumple	No Cumple
YOGURT		YOGURT ENTERO SABORIZADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
RONDAS		RONDAS VAINILLA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Adriana Garcia C.	Nombre: Gladys Rosa Garcia
Documento: 52170719	Documento: 989781
Cargo: INTERVENTOR	Cargo: Manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

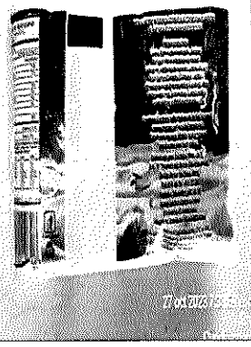
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO FAGUA
FECHA DE LA VISITA: 27/10/2023	SEDE EDUCATIVA: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.





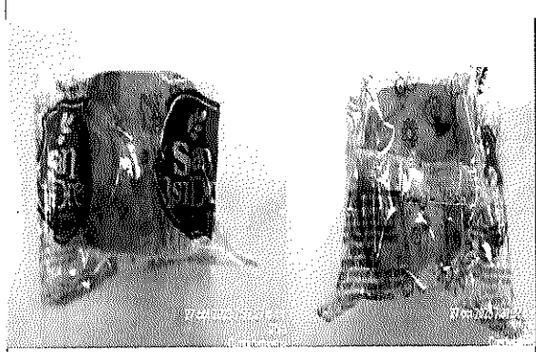


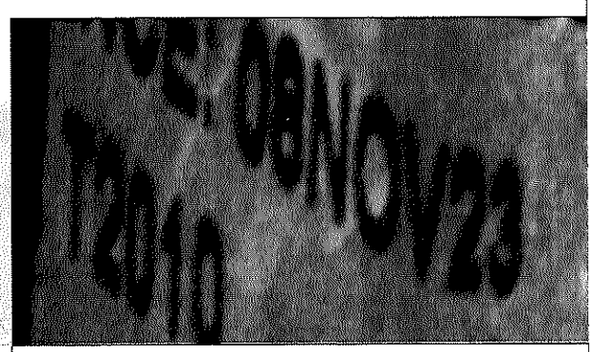
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



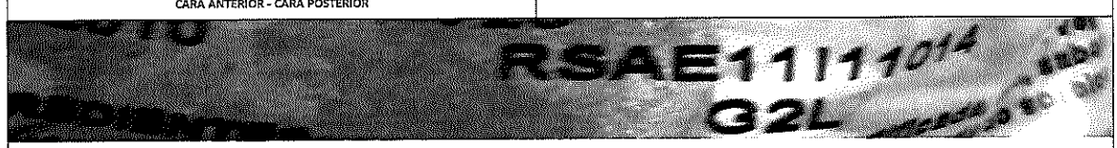
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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



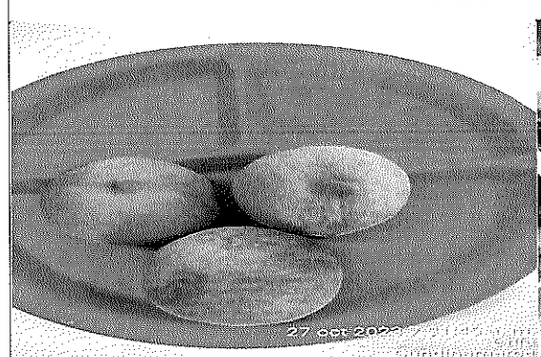


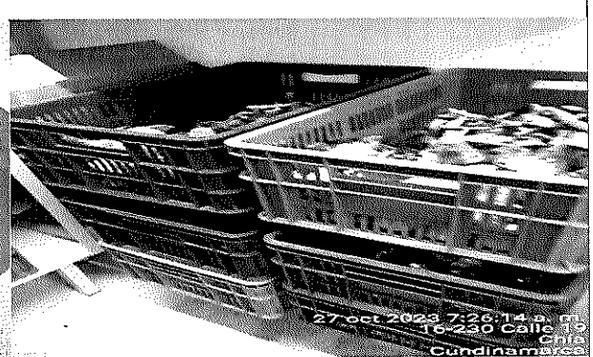
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO. FRUTA DE COSECHA: BANANO, MANDARINA, DIRAZNO, MANZANA





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	ALMACENAMIENTO

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Operador	VET B.C	ETC				Fecha de la visita	27/10/2023		
No. Contrato	107/2023	Nº Raciones Contratadas	538			Nº Raciones ejecutadas según	538		
Periodo de la entrega	2	Tipo de Modalida	RPS	La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI	X	Se evidencia durante la entrega productos	SI	X
					NO			NO	
Cantidad de cupos a entregar						Municipio			

Institución educativa	COLEGIO FONQUETA SEDE TERUEZA	Sede educativa	
		No titulares de derecho asignados	587
Institución educativa	COLEGIO FONQUETA	Sede educativa	TERUEZA
		No titulares de derecho asignados	357
Institución educativa	COLEGIO SEDE DE PEDRA	Sede educativa	
		No titulares de derecho asignados	586
Institución educativa		Sede educativa	
		No titulares de derecho asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No titulares de derecho asignados	

Nombre Del Conductor	CRISTIAN CAMILO MARTINEZ				Visita Realizada por	I.T			
					Cargo	TECNOLOGA			
Placa del Vehículo	LTQ 797	Modelo del Vehículo	2023	Tipo de Vehículo	FURGON	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X	
							NO		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

PUNTAJE ESPERADO	29	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	75,8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ACEPTABLE DEFICIENTE
RANGOS DE	< 69,9% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 A 100% Muy Bueno	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	0	SE EVIDENCIA EL PERSONAL TRANSPORTADOR NO UTILIZA LA DOTACION
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	0	SE EVIDENCIA EL PERSONAL NO UTILIZAN LOS ELEMENTOS DE PROTECCION
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO MEDICO APTO MANIPULAR ALIMENTOS
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1	
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	NA	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	0	SE EVIDENCIA NO CUENTAN CON BASCULA PARA ENTREGAS
15	Se lleva registro en la bitacora de la hora de despacho, la placa y la identificacion del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	

17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión tanto de alimentos como de implementos de aseo.	1	
24	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
25	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
26	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	1	
27	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
29	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios basico y los elementos se encuentra con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE REVISARON AUXILIARES DE TRANSPORTE SE LA ADECUADA DOTACION

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Realizada por:	DIEGO GARCIA	**Atendido por:**	Camilo Daniel
Cargo:	Interventor	**Cargo:**	TECN. TODAS
Firma:		**Firma:**	

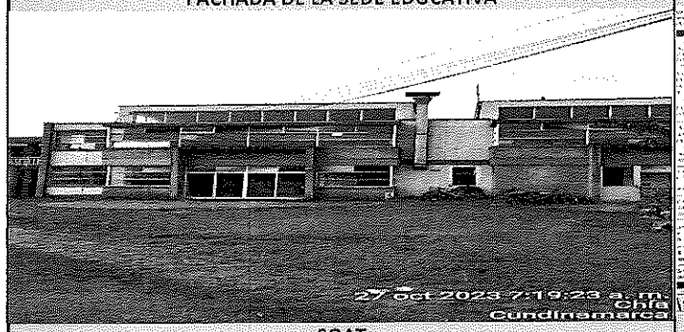
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO FAGUA	**FECHA DE LA VISITA**	28/09/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	TIQUIZA SECTOR 4 ESQUINAS	

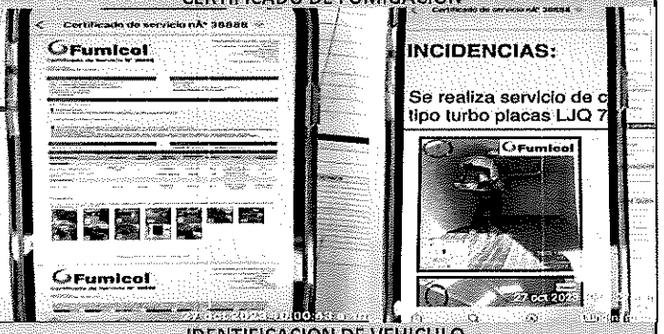
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



RUT



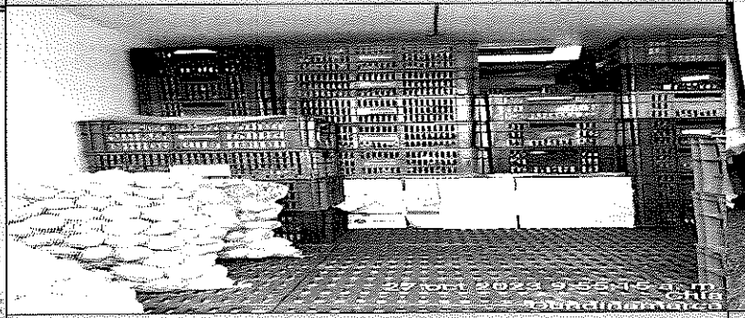
CERTIFICADO DE FUMIGACION



SOAT



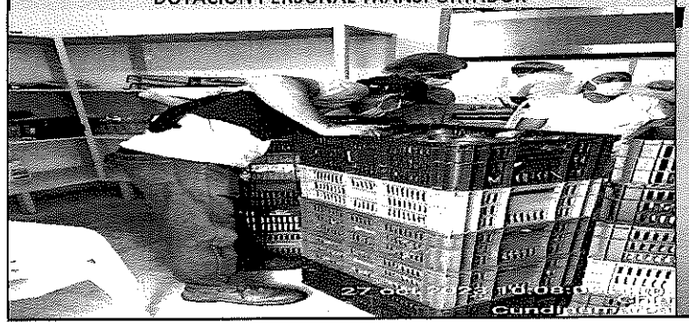
TRANSPORTE DE RPS



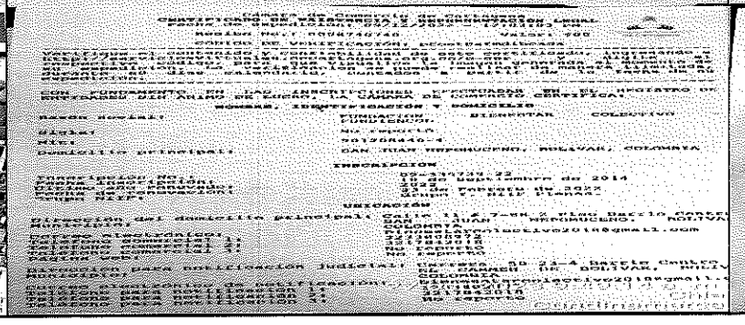
IDENTIFICACION DE VEHICULO



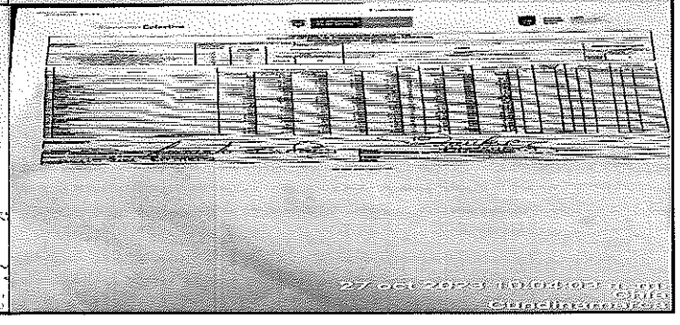
DOTACION PERSONAL TRANSPORTADOR



CAMARA DE COMERCIO



REMISON ENTREGA DE VIVERES



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	25/10/23	Hora inicio	10:00 AM
Institución Educativa	COLEGIO RAGUA SEDE TIERRA			Sede Educativa	TIERRA			Hora de terminación	10:30 AM
Dirección	VDA TIERRA 4 ESQUINAS			Operador	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato	737-2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios	SI		NO	X													
Fecha de última calibración	23/OCT/23 20-jun-23	Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X											
		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO																

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9	
	2		4		6	X	8		10			2		4		6	X	8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°, 2°, 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico																			
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)																			
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal																			
Verdura fría o caliente																			
Bebida																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	TORTILLA MAIZ	80	80	80	80	50	C						
Leguminosa	GARBANZO	76	75	76	75	75	C						
Cereal (arroz ó pasta)	ARROZ BLANCO	108	107	108	107	84	C						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	AREPA	78	78	78	78	65	C						
Verdura fría o caliente	REPOLLO SALTADO CON ZANAHORIA	83	82	83	83	70	C						
Bebida	JUGO TOMATE A.	200	200	200	200	200	C						
					CUMPLE		6				CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	✓	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA C
						Firma del interventor	

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

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS GRAMAJES SECUNDARIA

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO TIQUIZA	FECHA DE LA VISITA	25/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA	VDA TIQUIZA		

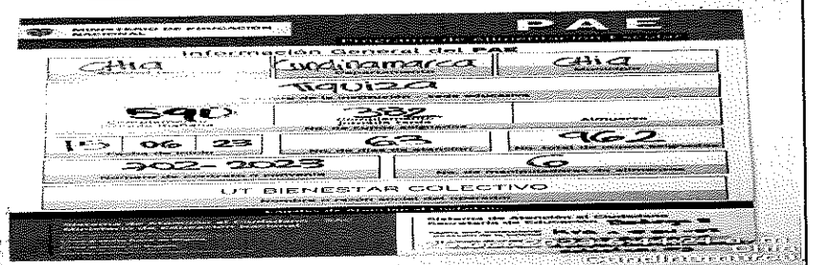
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



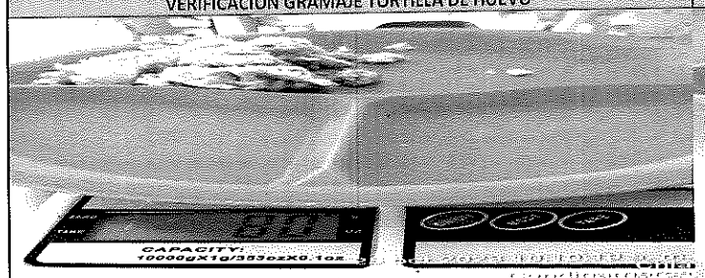
INFRAESTRUCTURA



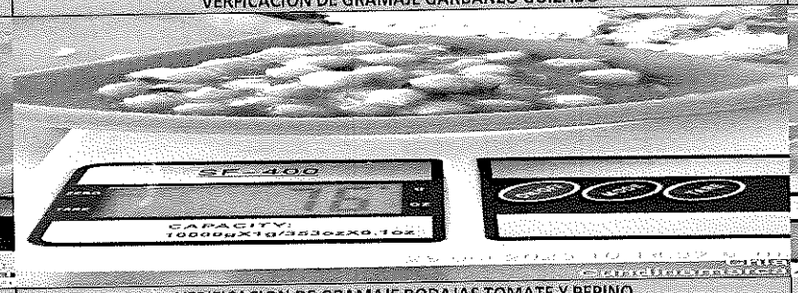
FICHA TECNICA



VERIFICACION GRAMAJE TORTILLA DE HUEVO



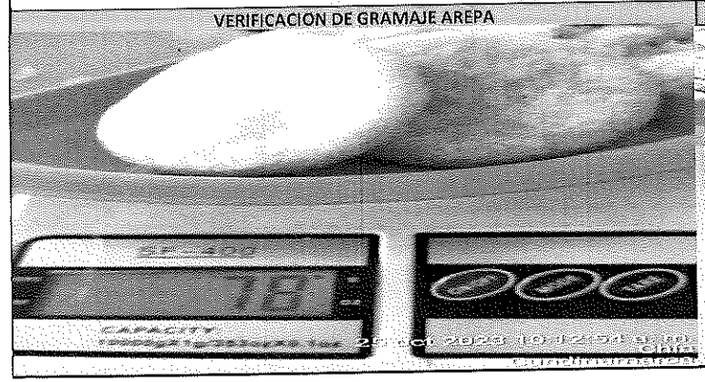
VERFICACION DE GRAMAJE GARBANZO GUIZADO



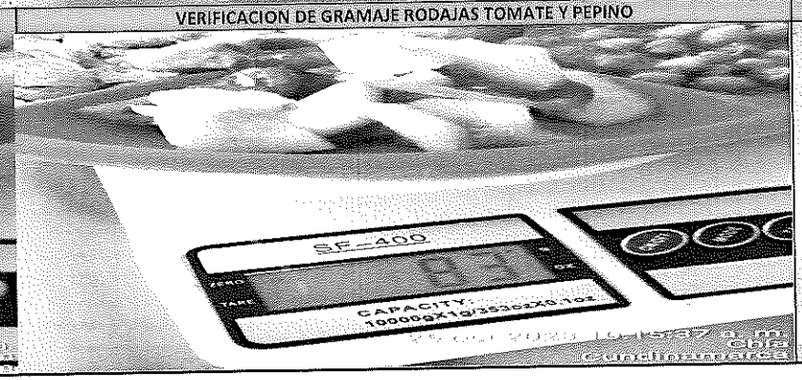
VERIFICACION DE GRAMAJE ARROZ BLANCO



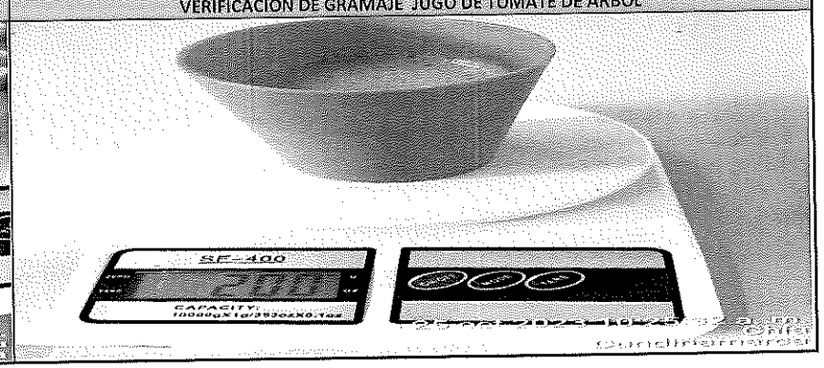
VERIFICACION DE GRAMAJE AREPA



VERIFICACION DE GRAMAJE RODAJAS TOMATE Y PEPINO



VERIFICACION DE GRAMAJE JUGO DE TOMATE DE ARBOL



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RPS

Entidad Territorial:	CUNDINAMARCA			Fecha de la visita:	05/10/2023
Dirección Bodega:	VIA TENZA A GUAYABAL			Operador:	UT B.C
Número de Beneficiarios:	2	Semana del ciclo:	2	Menú No:	8	CO1.PCCNTR	702/2023

*Nota: El valor registrado en la columna de peso verificado corresponde únicamente al peso del producto seleccionado aleatoriamente en el momento de la visita.

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	Notificación, permiso o registro sanitario	Lote	Fecha	Peso o volumen declarado en el empaque	Peso verificado	Cumplimiento	Observaciones
LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.									
CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAIZ TRILLADO.	ARROZ	DARIBRAN	NSA-0009000-2020	280923	23/SEP/24	500gr	502 gr	C	
	HARINA DE MAIZ	MAIZ BLANCO/SOBRANO	RSA-0002710-2016	204	27/JUN/24	700gr	703 gr	C	
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	ACEITE DE SOYA	OLIZ / ORGANIZACION CONDINAL	RSA-0007331-2019	3702	11/09/24	1.000gr	9.40gr	NC	
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.	AZUCAR BLANCO	RIOPAILA	NA	08/10/23	03/10/23	1K	1000gr	C	
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.	GARBANZO	LA SOBERANA	RSA DTO 7723	7902	03/24	1000gr	1000gr	C	
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	AJO EN POLVO	ZARPRAZUL	RSA 7772405	022923	02/09/25	500gr	500gr	C	
	VINAGRE BLANCO	ITALIANO	NSA-0009261-2020	01	01/09/25	500gr	534gr	C.	
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.									

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	Notificación, permiso o registro sanitario	Lote	Fecha	Peso verificado	Fecha de vencimiento	Temperatura de la preparación	Cumplimiento C/NC
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.	HUEVO	GRANJA VILLA ANDREA	NA	3R24	27/11/23		NA	30.	
QUESO									

Observaciones interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR		REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA	
Nombre:	CARLOS SILVA	Nombre:	DIEGO GARCIA
Documento:	7051748375	Documento:	91.272.119
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	INTERVENTOR

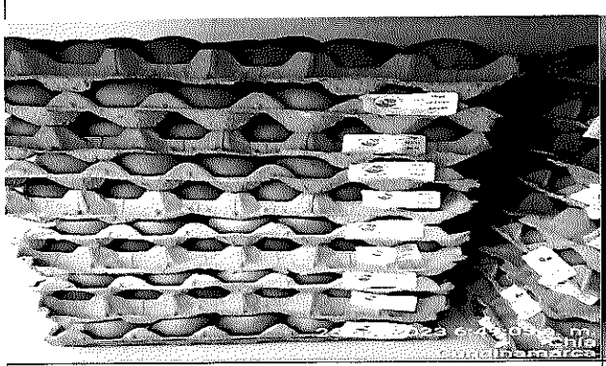
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

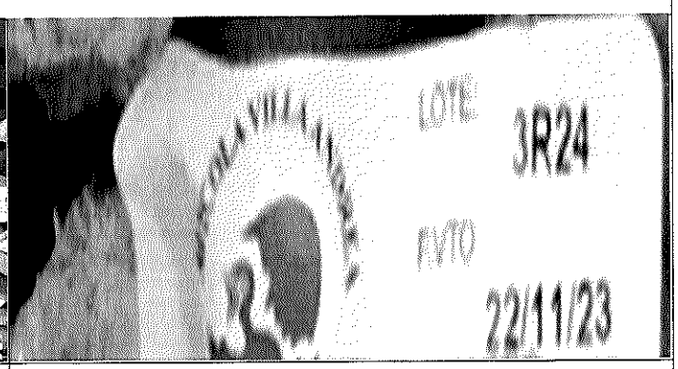
MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:25/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

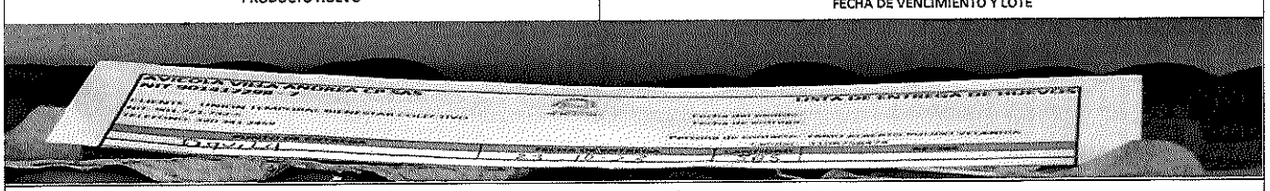
1. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO



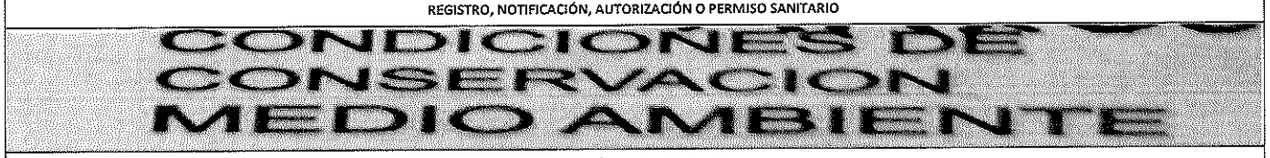
PRODUCTO HUEVO



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

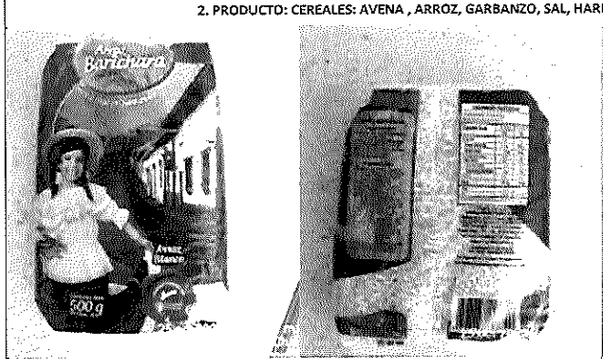


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

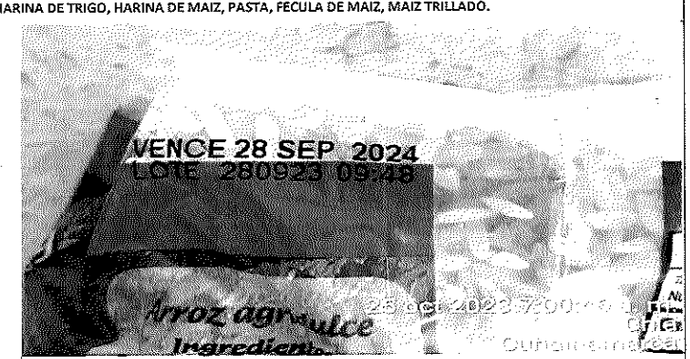


INSTRUCCIÓN DE CONSERVACION

2. PRODUCTO: CEREALES: AVENA , ARROZ, GARBANZO, SAL, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, PASTA, FECULA DE MAIZ, MAIZ TRILLADO.



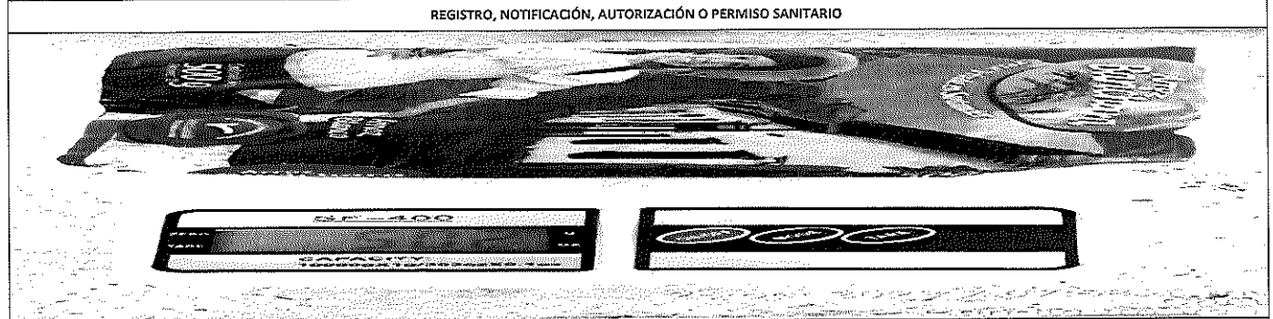
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



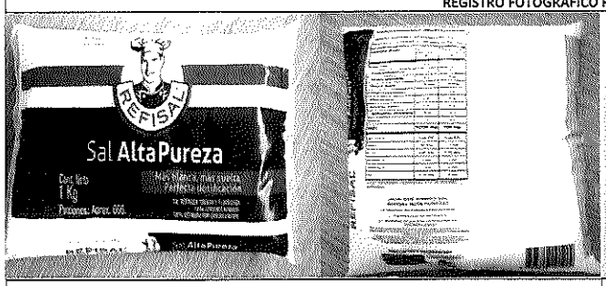
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL BIGCOL by Meals

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:25/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA



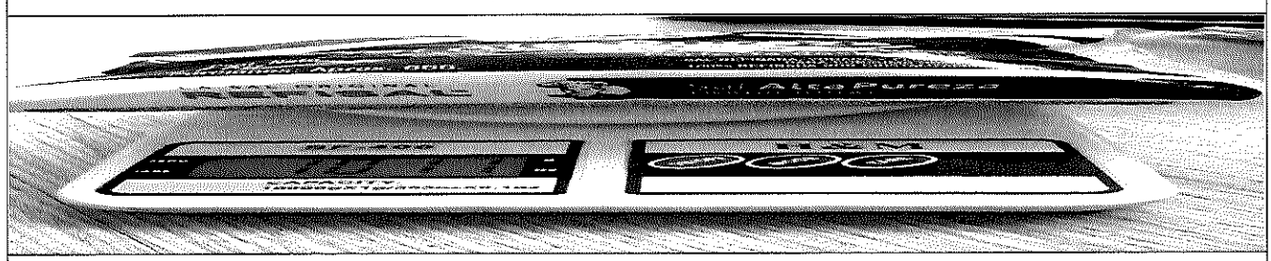
PRODUCTO CARA ANTERIOR- CARA POSTERIOR



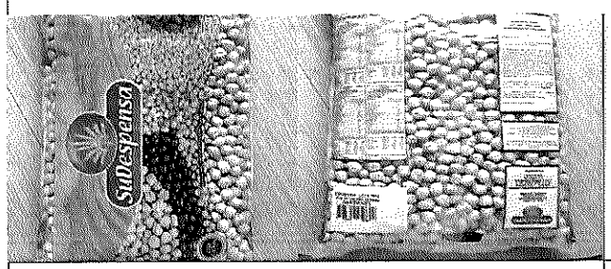
LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACION DE GRAMAJE



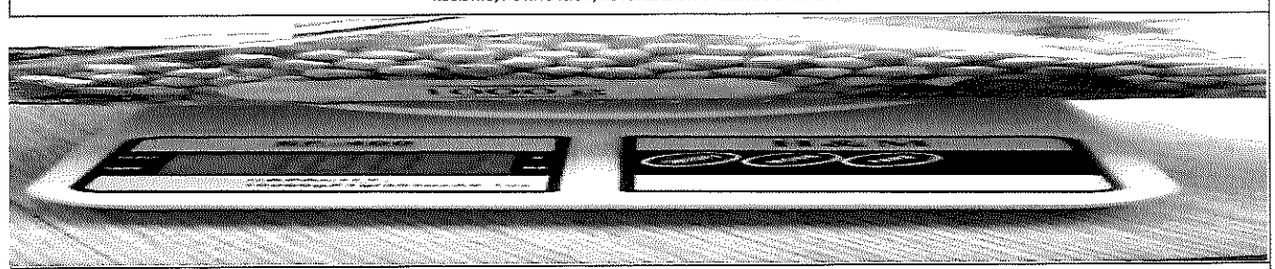
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

3.PRODUCTO: ALIMENTOS DE PANADERIA, PAN, GALLETAS, HARINA DE MAIZ, MIGA DE PAN

HAVERHILL BISCOL

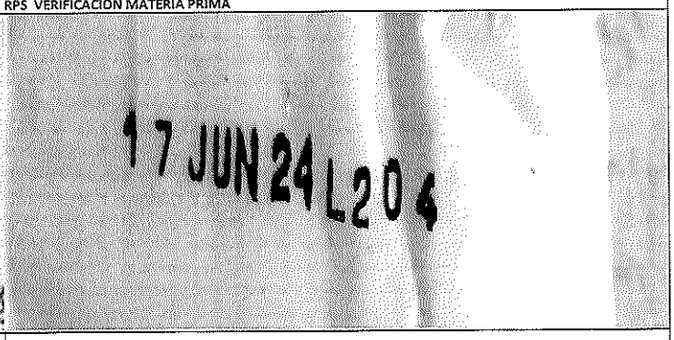
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:25/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

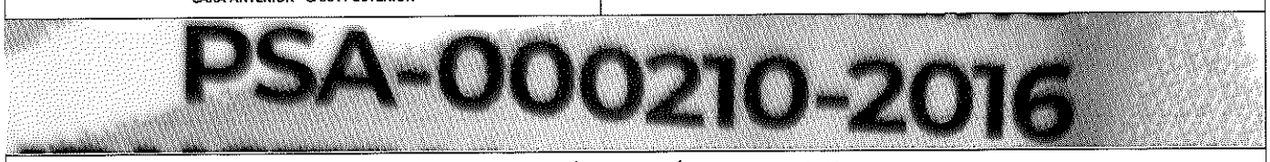




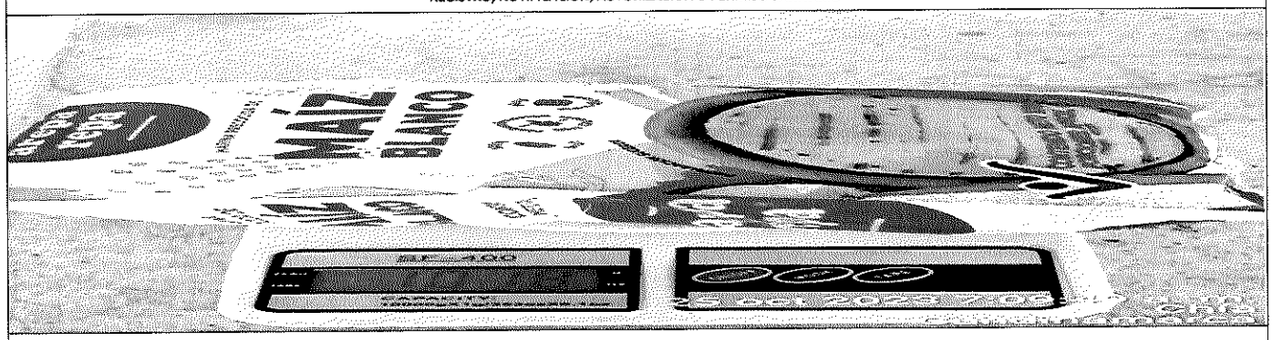


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



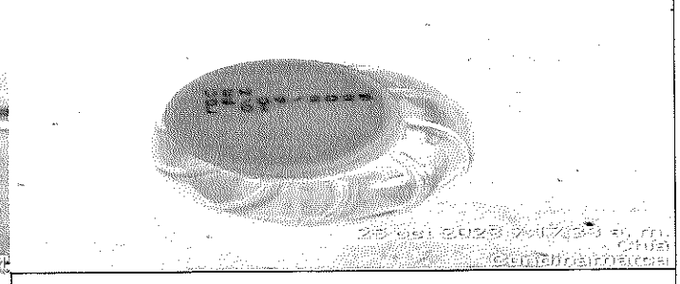
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

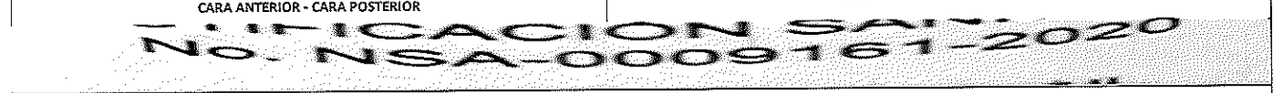
4 PRODUCTO VINAGRE BLANCO



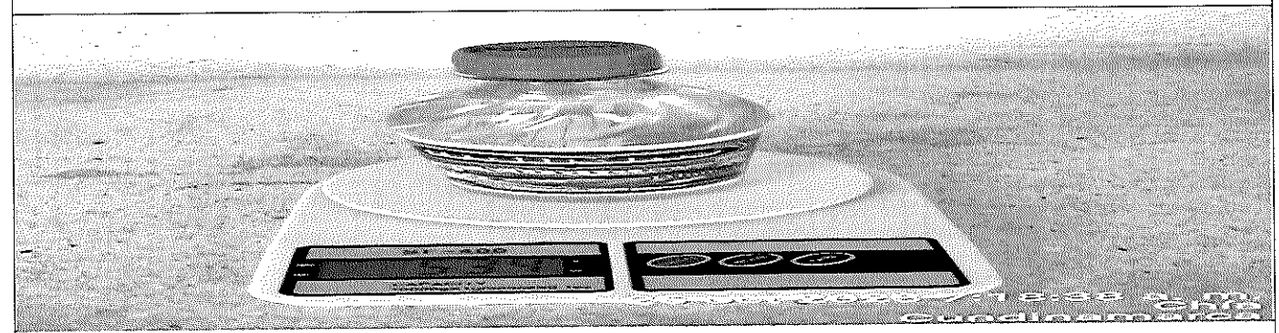


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

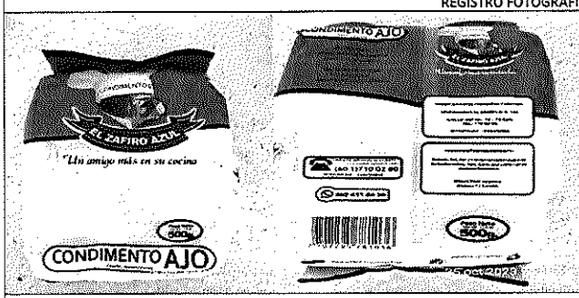
5. PRODUCTO POLVO DE AJO

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:25/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

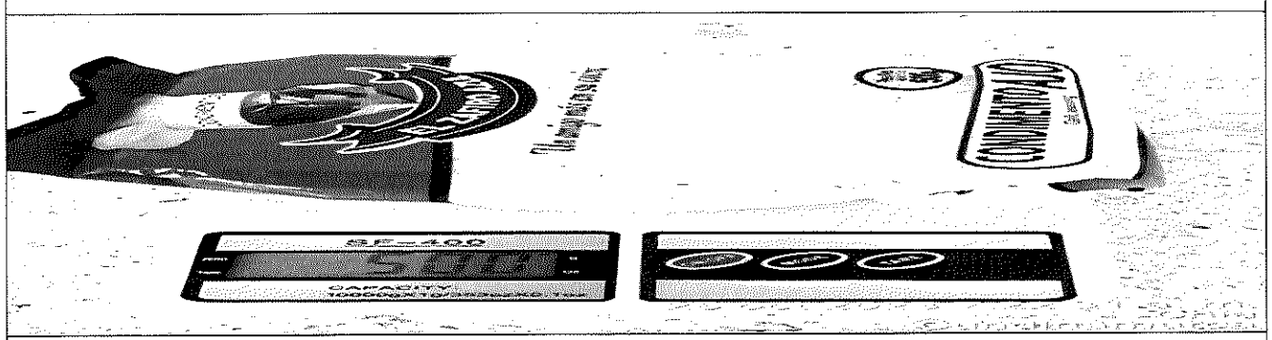




PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

RSAD17I24905

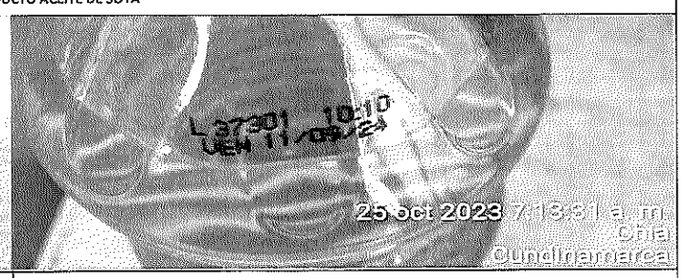
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



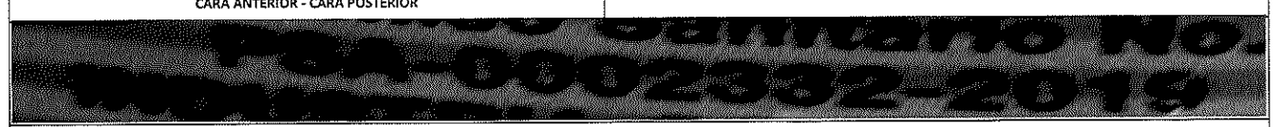
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

6. PRODUCTO ACEITE DE SOYA

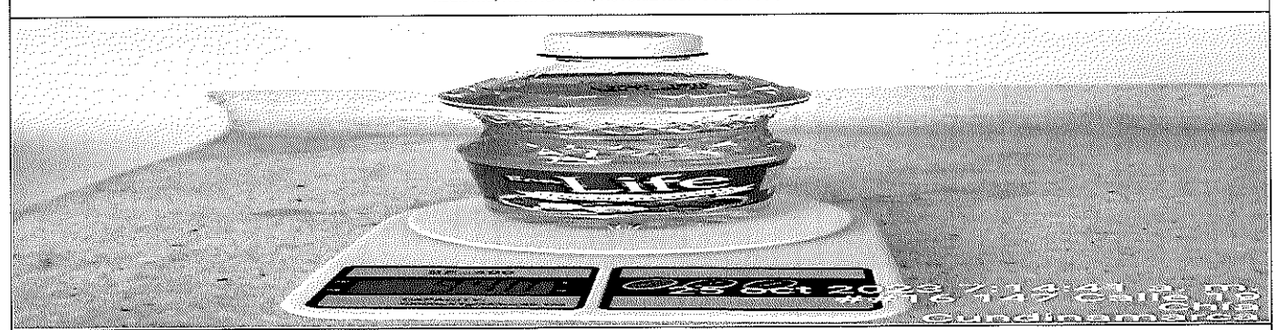




PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

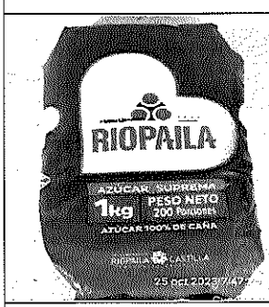
7. PRODUCTO AZUCAR BLANCO

HAVERHILL BISCOL

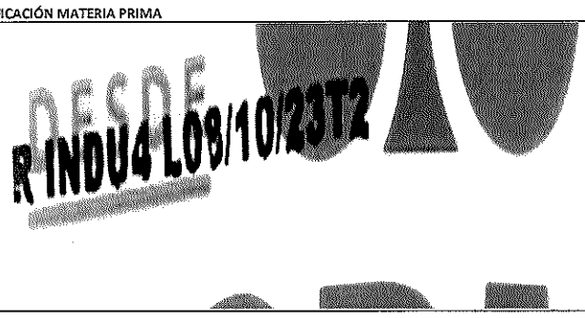
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:25/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA



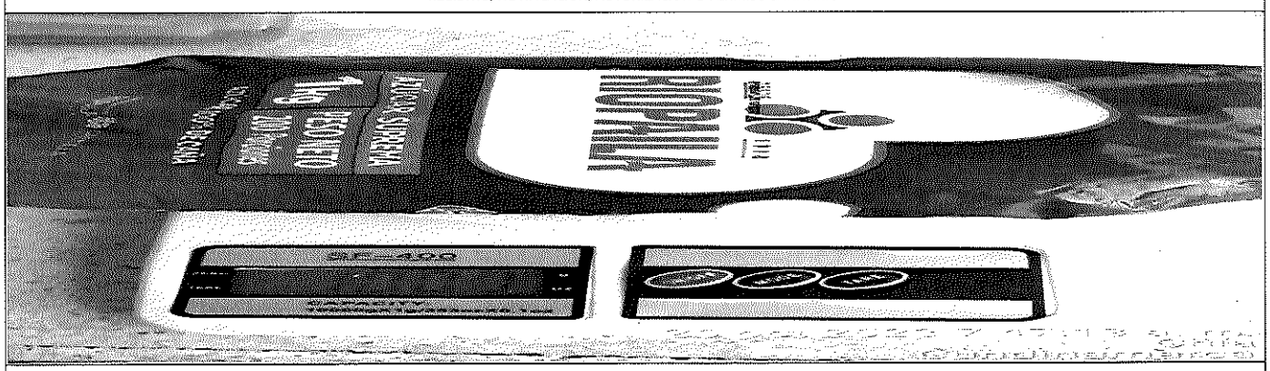




PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL SIBCOL SAS

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ENTIDAD TERRITORIAL:	CUNDINAMARCA	Direccion	VDA TIERRA GRESCUNAR CORREGIMIENTO LA SIERRA TIQUEZA
Fecha de la visita:	25/10/2023	Tipo de Complemento:	RACION PREPARADA EN SITIO / ALMUERZO
Operador:	UNION TEMPORAL BERNARDINA COL.		

Verificación Res. 5109/2005

Producto	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y direccion de Fabricante	Instrucción de conservacion	Fecha de vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones de empaque primario	Declaración de tabla nutricional	Cumplimiento	
												Cumple	No Cumple
GARBANZO	GARBANZO GUEZMORS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
ARROZ	ARROZ BLANCO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
ARINA	HARINA PREGOSTINA MAIZ BLANCO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
VINAGRETA	VINAGRE BLANCO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
AJO POLVO	CONDIMENTO AJO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
ACEITE	ACEITE DE SOYA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
AZUCAR	AZUCAR SUPREMA	NA	✓	✓	✓	✓	NA	✓	NA	✓	✓	C	
SAL	SAL	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Carlos Olaya	Nombre: DIEGO GARCIA
Documento: 1051245525	Documento: 81720778
Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTOR
PERSONAL OPERADOR	PERSONAL INTERVENTORIA

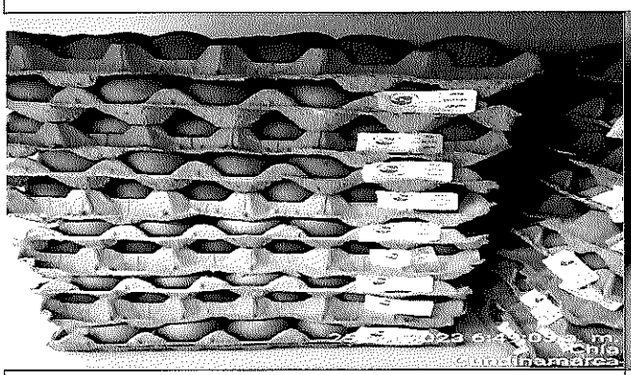
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
FECHA DE LA VISITA: 25/10/2023	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

1. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.



PRODUCTO
HUEVO

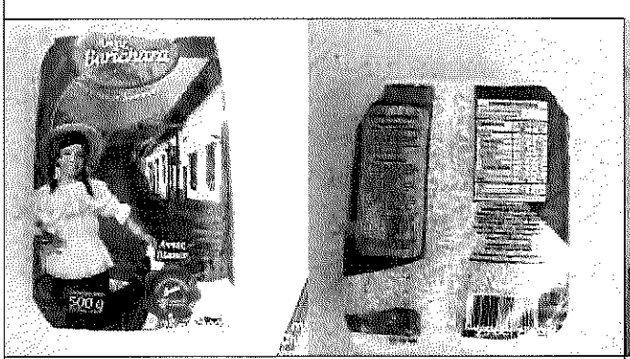


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

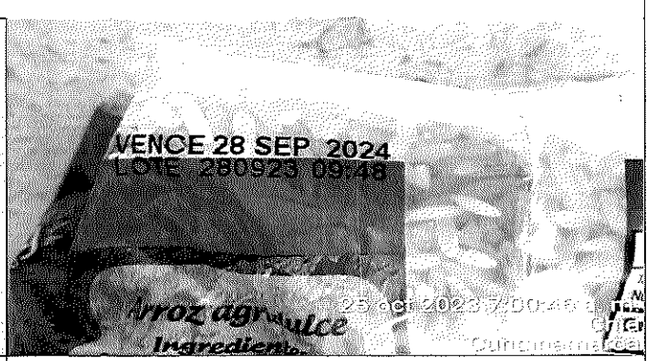


LISTA ENTREGA DE HUEVOS

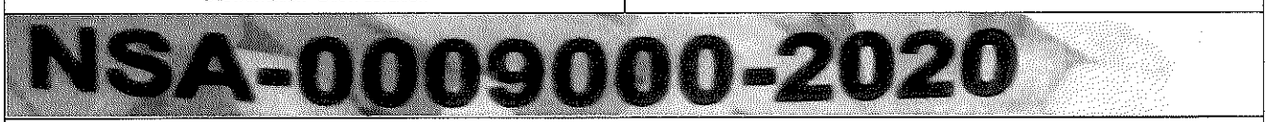
2. PRODUCTO: AVENA, ARROZ, GRABANZO, SAL, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, PASTA, FECULA DE MAIZ, MAIZ TRILLADO



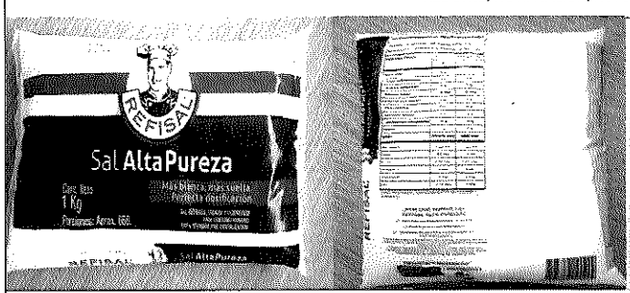
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



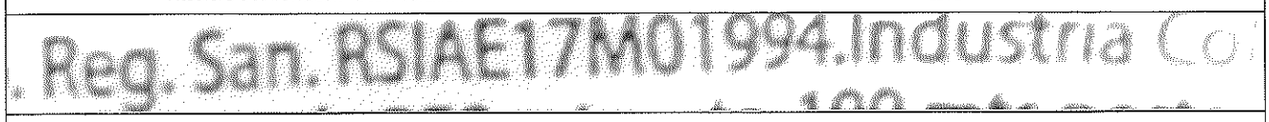
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



PRODICTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



LOTE



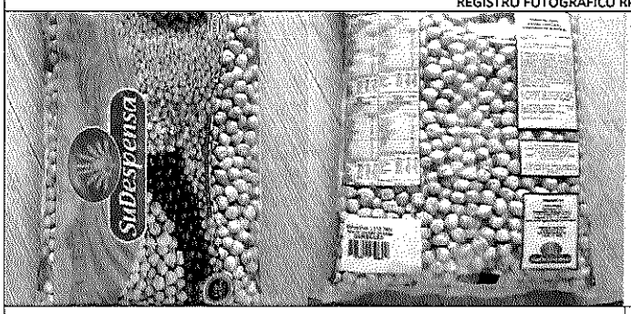
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

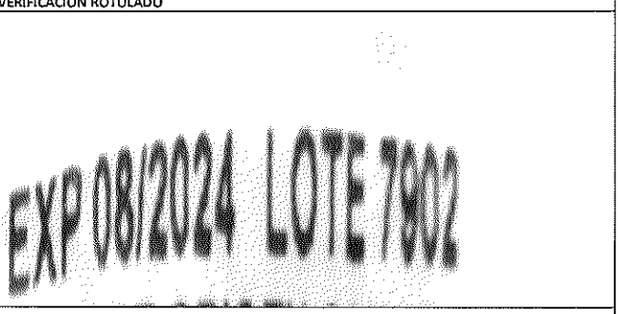
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
FECHA DE LA VISITA: 25/10/2023	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

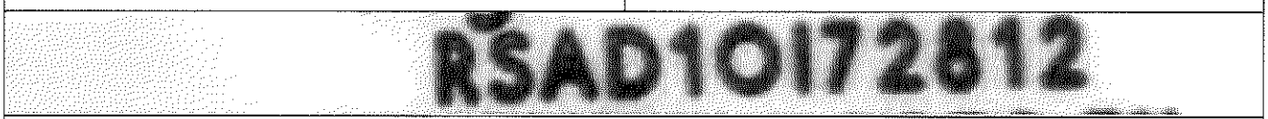
REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO





PRODUCTO- CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

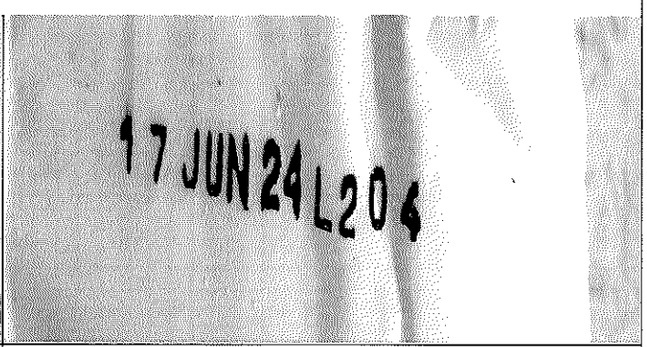
FECHA DE VEMCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

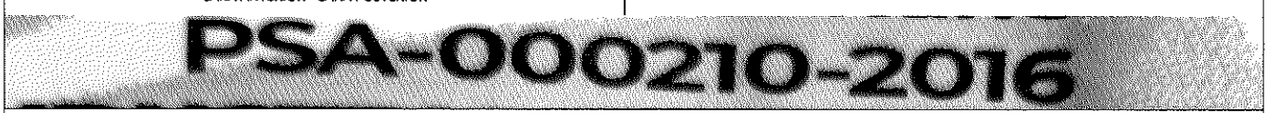
3.PRODUCTO: ALIMENTOS DE PANADERIA, PAN, GALLETAS,HARINA DE MAIZ, MIGA DE PAN





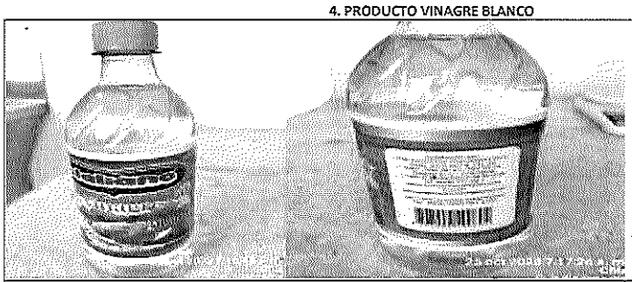
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

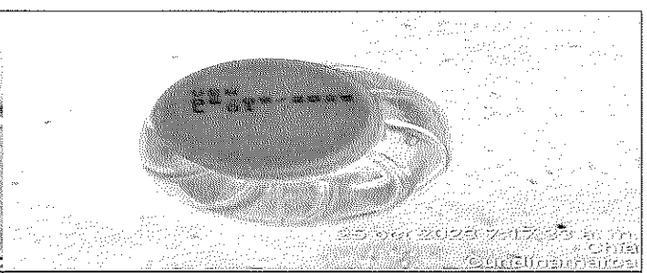
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

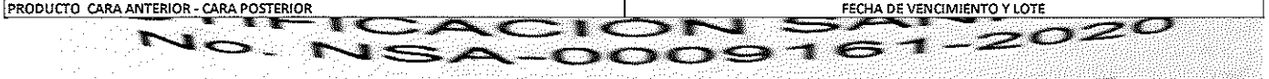
4. PRODUCTO VINAGRE BLANCO





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

5. PRODUCTO POLVO DE AJO





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

HAVERHILL BIOCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
FECHA DE LA VISITA: 25/10/2023	SEDE: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

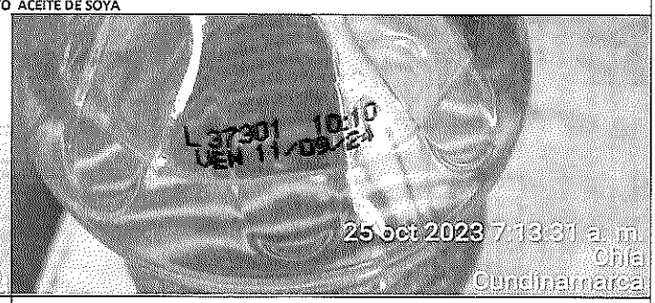
REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

RSAD17I24905

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

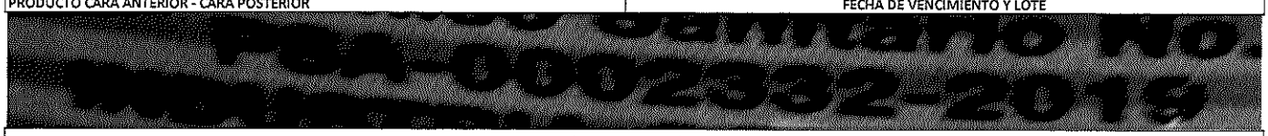
6. PRODUCTO ACEITE DE SOYA





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

7. PRODUCTO AZUCAR BLANCO





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

LOTE



INSTRUCCIONES DE CONSERVACION

HAVERHILL BIOCOL by sigfi

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA			**Institucion educativa**	COLEGIO FALUA SEDE TERUEZA			
Fecha de la visita	25/10/2023	**Municipio**	CHIA	**Sede educativa**	TERUEZA	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde**	**Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	**No Servicios**		590			X	✓	✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Olor		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
TORTILLA HUEVO	C		C		80			66,9			66,9	C		C	
GARBANZO GUISADOS	C		C		84,8			77,2			77,2	C		C	
ARROZ BLANCO	C		C		87,8			59,3			59,8	C		C	
AREPA	C		C		94,3			57,8			57,8	C		C	
RODAJAS DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO	C		C		75,9			75,9			75,9	NV	NC		
JUGO DE COSECHA TOMATE ARBOL	C		C		140			16°			16°				NC

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento 70 %

Observaciones:

SE EVIDENCIA INCUMPLIMIENTO DE LA TEMPERATURA JUGO Y ENSALADA

FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA PERSONAL OPERADOR	
Nombre	DIEGO BARCA	Nombre	CARLOS SOTO
Documento	80720113	Documento	1051745575
Cargo	INTERVENTOR	Cargo	MANIPULADORA

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

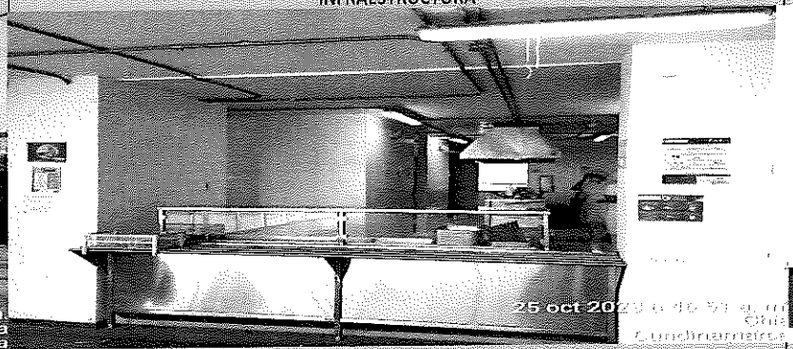
REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS TEMPERATURAS SECUNDARIA

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO TIQUIZA	**FECHA DE LA VISITA**	25/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo	**SEDE EDUCATIVA**	VDA TIQUIZA		

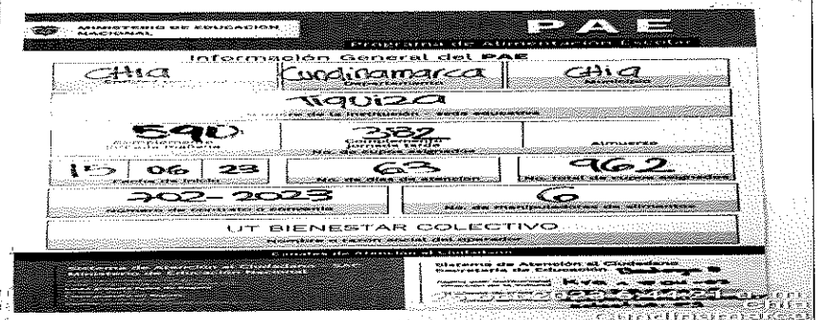
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



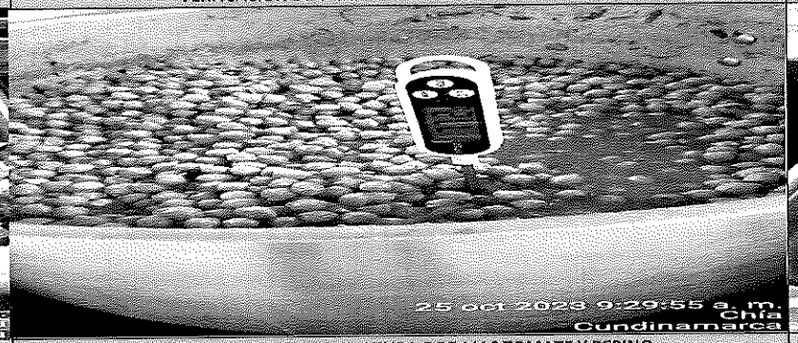
FICHA TECNICA



VERIFICACION TEMPERATURA TORTILLA DE HUEVO



VERFICACION DE TEMPERATURA GARBANZO GUIZADO



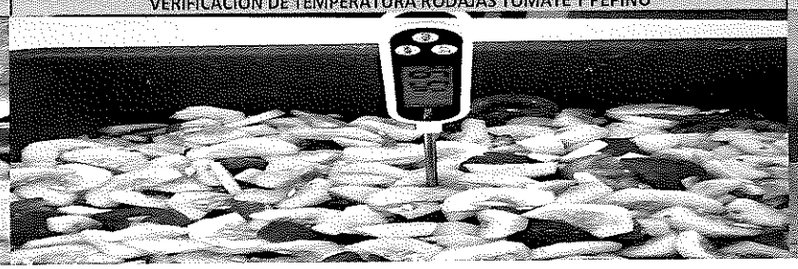
VERIFICACION DE TEMPERATURA ARROZ BLANCO



VERIFICACION DE TEMPERATURA AREPA



VERIFICACION DE TEMPERATURA RODAJAS TOMATE Y PEPINO



VERIFICACION DE TEMPERATURA JUGO DE TOMATE DE ARBOL



HAVERHILL SIGCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	23/10/2023
Institución Educativa	COLEGIO TEQUEZA			Sede Educativa		Hora inicio	10:00 AM
Dirección	VDA TEQUEZA CALLE 9			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLEGIOS	Hora de terminación	11:00 AM
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	6				Se presentaron intercambios	SI	X	NO								
	Fecha de última calibración	13/10/2023	Número de menú entregado	6				Presentaron soporte de autorización	SI	X	NO		N.A.						
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI		NO	X												
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado			1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		3	X	5		7		9	
			2		4		6		8		10				2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto ó Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos																			
Cereal Acompañante																			
Postre																			
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	YOGURTH ENTERO SABORIZADO							212gr	230gr	232gr	224gr	200	C	2783		04/NOV/2023	
Cereal Acompañante	GALLETA VAINILLA							52gr	52gr	51gr	51gr	50	C	283		07/06/2023	
Postre	CH CEREALITA BOLSO HUAYABA							20gr	20gr	20gr	20gr	75	C	238-23		15/02/24	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE						CUMPLE		3	NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	X	NO		NA		SE REALIZO CAMBIO DE RUBRO DE QUESO POR GALLETA DE VAINILLA DEL MENU 6.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA CA...
						Firma del Interventor	

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

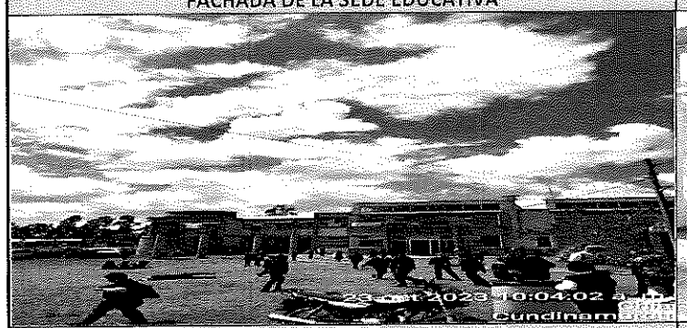
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES RI GRADOS 10 Y 11

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO TIQUIZA	**FECHA DE LA VISITA**	23/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	TIQUIZA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



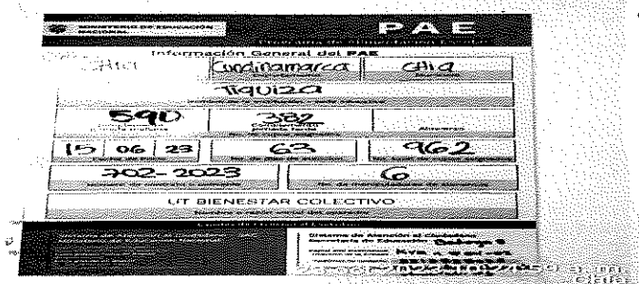
INFRAESTRUCTURA



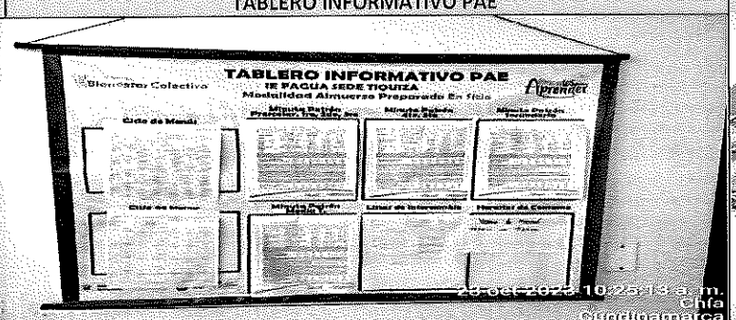
ENTREGA DE RACIONES



FICHA TECNICA



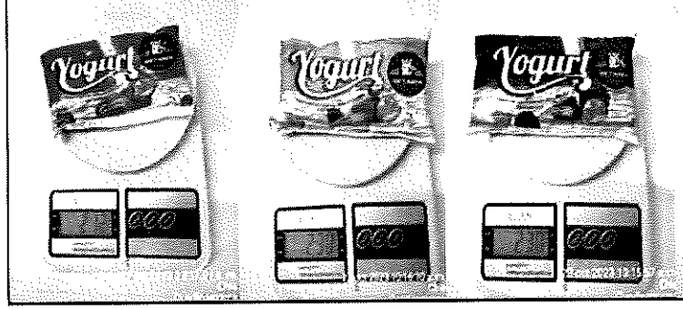
TABLERO INFORMATIVO PAE



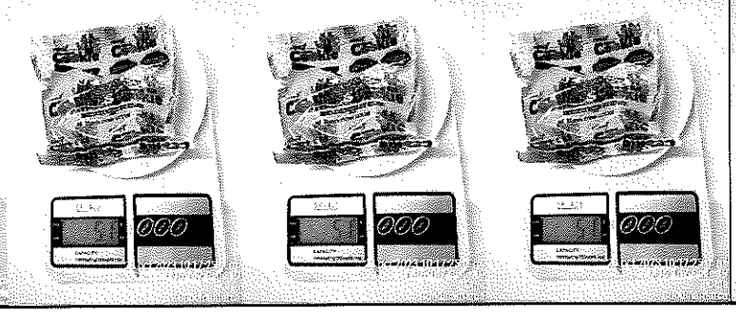
MENU RACION INDUSTRALIZADO



VERIFICACION DE GRAMAJE PRODUCTO LACTEO YOGURT SABORIZADO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL GALLETA DE VAINILLA



VERIFICACION DE GRAMAJE CHAPARITA BOCADILLO DE GUAYABA



HAVERHILL BISCOL Ltda. CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	23/10/2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	COLEGIO TERUEL VDA TERUEL CALLEJA
Operador:	U.T B-C		X		Municipio	CHIA

Producto	Fecha de Lote	Nombre del alimento	Características	Olor	Consistencia	Nombre y/o Razón Social	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Tiempo de consumo después de abierto	Condiciones de almacenamiento	Fecha de Entrega de la bodega	Cumplimiento	
												SI	NO
YOGURTH	NA	YOGURTH ENTERO SABORIZADO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
GALLETA	NA	GALLETA SABOR VAINILLA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
CHARQUITO	NA	CHARQUITO BOCADE GUAYABA	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	—		NC

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: DIEGO GARCIA C	Nombre: Carlos Eljon
Documento: 8172.119	Documento: 1051745375
Cargo: INTERVENTOR	Cargo: Manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
FECHA DE LA VISITA: 23/10/2023	SEDE EDUCATIVA: TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN DE ROTULADO

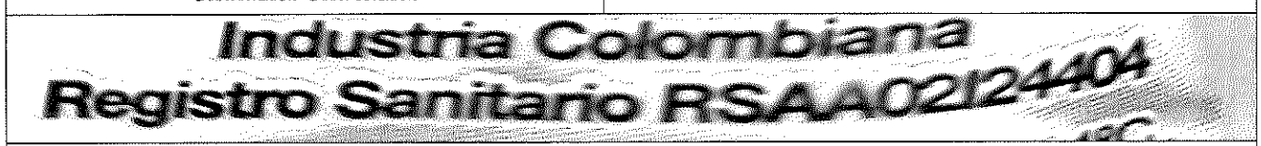
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

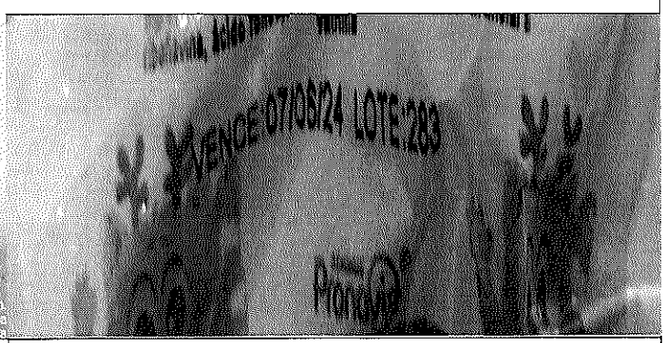
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

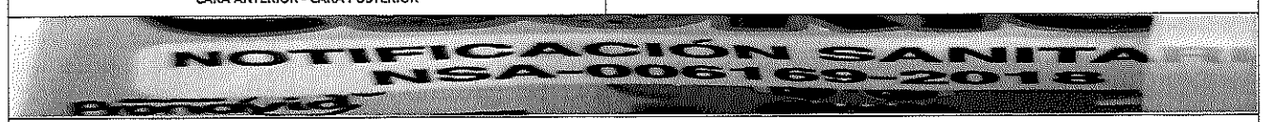
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES VAINILLA,MANTECADA,PAN QUESO,PAN BOCADILLO,PONQUÉ DE VAINILLA,PONQUE TRADICIONAL.





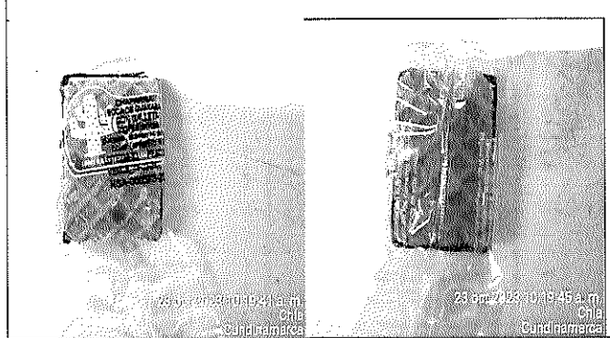
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	SUNDINAMARCA			**Fecha de la visita**	23/10/2023
Dirección Bodega	VDA TIERRA SECTOR ESQUINAS			**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro	2	**Semana del ciclo**	2	**Menú No.**	6	**COLPCCNTR**	702/2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1°-2°-3°			PRIMARIA 4° Y 5°			SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°			SECUNDARIA 10° Y 11°		
			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3
YOGURTH SABORIZADO	7783	04/NOV/23													724gr	230gr	272 gr
GALLETA VAINILLA	283	07/06/23													51gr	51gr	51 gr
SHAMPOO DE GUAYABA	233-23	15/02/24													20gr	20gr	20 gr

Nombre: [illegible]
Documento: 40 57 745 575
Cargo: Manipuladora

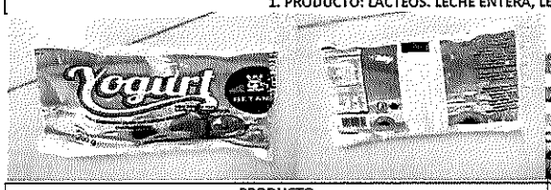
Nombre: [illegible]
Documento: 8772010
Cargo: [illegible]

HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE

MUNICIPIO: CHIA	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO TIQUIZA
OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTARCOLECTIVO	SEDE EDUCATIVA:TIQUIZA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA: 23/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



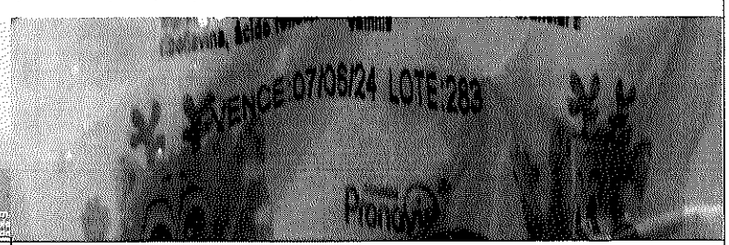
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

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





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

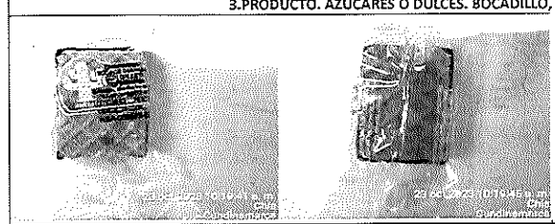


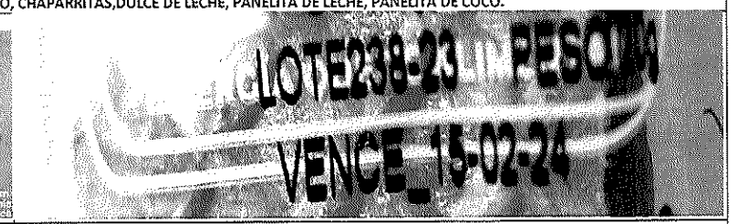
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.



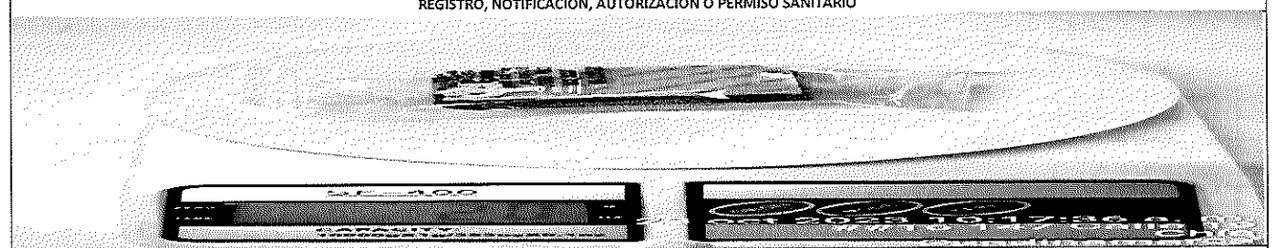


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL DIDCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Institución educativa	FABIA ANTIGUA	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	CHIA		
		Área	Urbana	Rural X	Fecha Visita	31 D	10 M	23 A
Nombre sede	ANTIGUA	No de visita	20		Hora inicio	7:30 am		
Dirección	VDA FABIA	No Contrato CO1.PCCNTR	702/2023		Hora de terminación	12:30 pm		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	674		No. De Beneficiarios atendidos	674		
Reporta casos de atención prioritaria	SI X NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	SE EVIDENCIA FALTA DE PROTEINA		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM X	ALMUERZO /	
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	NA	Horario de entrega	11:00 am	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jazmin Cortes Manipuladora	Nombre del interventor de campo	DEIBY GARCIA					

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

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

PUNTAJE ESPERADO	87	PUNTAJE OBTENIDO	66	PORCENTAJE	75	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ACEPTABLE
RANGOS DE CALIFICACIÓN	[illegible]	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		[illegible]	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	26/01/2023	PORCENTAJE OBTENIDO	77.15%
	CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE		

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		7				7

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.	0	SE EVIDENCIA FALTA DE BALDOSAS ALREDEDOR SENSORES COCINA. TECHADO
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	SE EVIDENCIA QUE NO CUENTAN CON SERVICIOS SANITARIOS EXCLUSIVOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	90

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 cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	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)	NA	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).	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	75	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE	80

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)	0	SE EVEDENCIA INCUMPLIMIENTO DE GRAMAJE PARA GRADOS 4,5
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88,8

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	SE EVEDENCIA NO TIENEN SOPORTE DE ENTREGA DE 2 O 3 DOTACIONES
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	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).	0	SE EVEDENCIA INGRESO DE DOS RESORES SIN LA DEBIDA DOTACION
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	66,6

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1	
42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	0	SE EVEDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO INCOMPLETO
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	1	
44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

63	Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	L	

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.	L	
65	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	L	
66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	O	SE EVIDENCIA QUE NO SE CUENTA CON MALLA ANTI INSECTO EN LAS VENTANAS.
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	O	SE EVIDENCIA NO SE CUENTA CON LA CERTIFICACION INICIAL DE FUMIGACION

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE	74

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.	L	
69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	L	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
75	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25

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.	L	
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	L	

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	1	
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	0	NO SE EVIDENCIA VASO MEDIDOR DE 1000ML Y 2 VASOS MEDIDORES DE 500ML

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

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	SE EVIDENCIA NO REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN LOS FORMATOS DE LA UAPA
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	SE EVIDENCIA FORMATO NO DILIGENCIADO DE REPITENTES SUPLENTES
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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico 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	1	PORCENTAJE	100

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	0	SE EVIDENCIA QUE NO HAY SOPORTE DE CONFORMACION DEL C.A.E

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	75

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-SE EVIDENCIA INCUMPLIMIENTO DE GRAMAJE PARA LOS GRADOS 4TO 5 DONDE NO ALCANZO LA PROTEINA

-LAS INSTALACIONES DE LA COCINA SE VEN MAL ESTADO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DIEGO GARCIA	NOMBRE	JASMIN CANERO
CÉDULA	1720119	CÉDULA	1072670938
CARGO	INTERVENTOR	CARGO	MANIPULADORA
FIRMA		FIRMA	

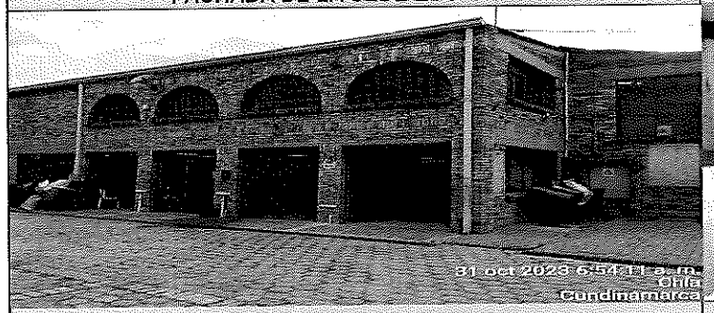
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

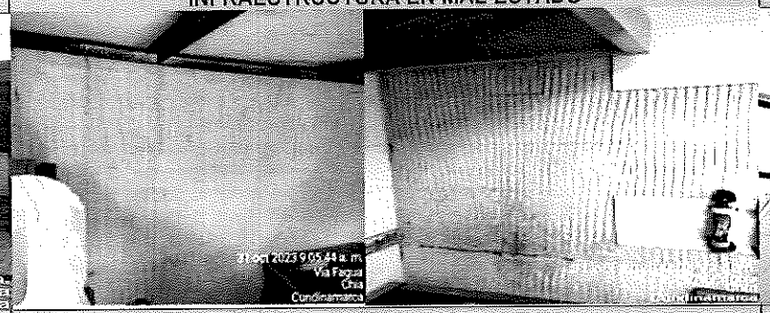
REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO FAGUA ANTIGUA	FECHA DE LA VISITA	31/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPEORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	FAGUA ANTIGUA		

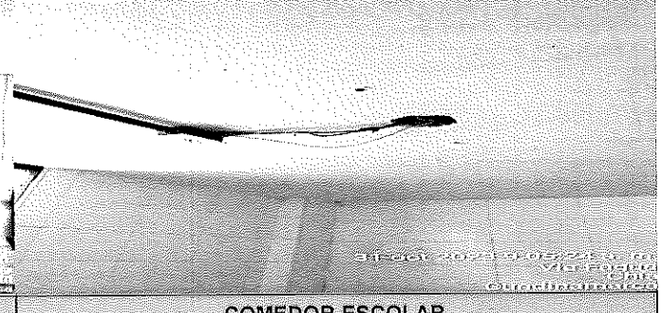
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA EN MAL ESTADO



PELIGRO DE CABLES DE LA LUZ RIESGO ELECTRICO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



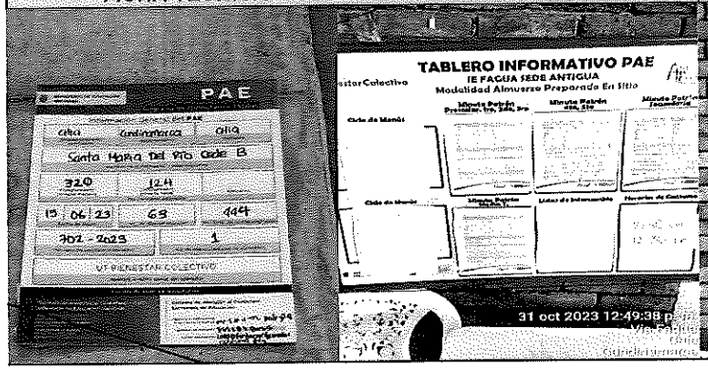
ENTREGA DE RACIONES



COMEDOR ESCOLAR



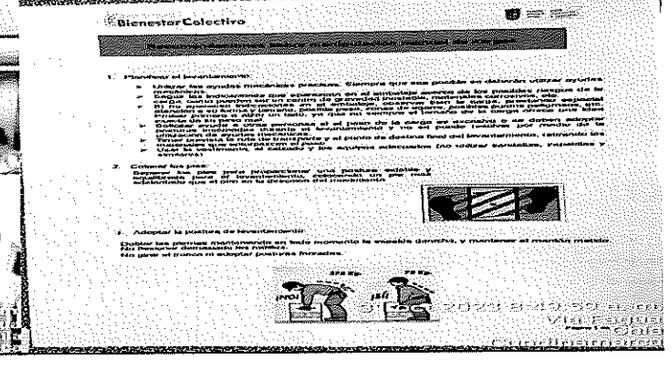
FICHA TECNICA - TABLERO INFORMACION PAE



HABITOS SALUDABLES PARA LA ALIMENTIACION



MANUAL DE CARGAS



HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°		ETC	CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	31/10/2023
Hora inicio	9:00 am						
Institución Educativa	FAGUA ANTIGUA	Sede Educativa	ANTIGUA	Hora de terminación	1:30 pm		
Dirección	VEREDA FAGUA	Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR CUNDINAMARCA	No Contrato	702/2023		

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	ESPECIAL	Se presentaron intercambios	SI	X	NO					
	Fecha de última calibración	13/10/2023	Número de menú entregado	ESPECIAL									
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO		Presentaron soporte de autorización	SI	X	NO		N.A.

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4	X	6		8		10			2		4		6		8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO — PREESCOLAR

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	POLLO - CARNE	40	43	40	41	30	C
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	PLATANO - PAPA	70	52	70	64	40	C
Verdura fría o caliente	ZANAHORIA	63	72	63	66	50	C
Bebida	SOLUCION AGUA PANELA	200	203	203	203	200	C
					CUMPLE		C
					NO CUMPLE		

CICLO — PRIMARIA 1° - 2° - 3°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO — PRIMARIA 4° Y 5°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico		-	-	-	-	-	
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal		78	80	72	77	95	C
Verdura fría o caliente		70	70	70	70	65	C
Bebida		203	203	203	203	200	C
					CUMPLE		C
					NO CUMPLE		

CICLO — SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO — MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

SE EVIDENCIA EN LOS GRADOS 4 Y 5 FALTA DE LA PROTEINA

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones:	SE EVIDENCIA CAMBIO DE MENU 72 POR MENU ESPECIAL.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	X	NO		NA			

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	80%	Nombre del Interventor	DEIBO GARCIA C.
						Firma del Interventor	

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

HAVERHILL SISCOL lo mejor

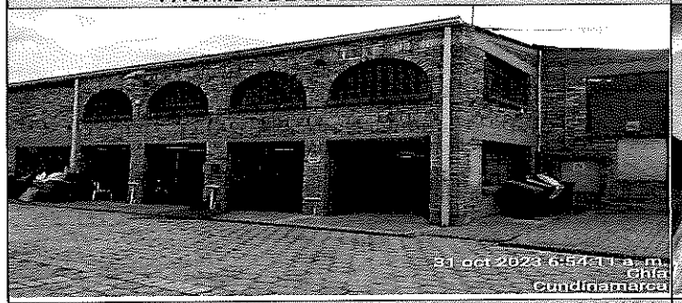
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES

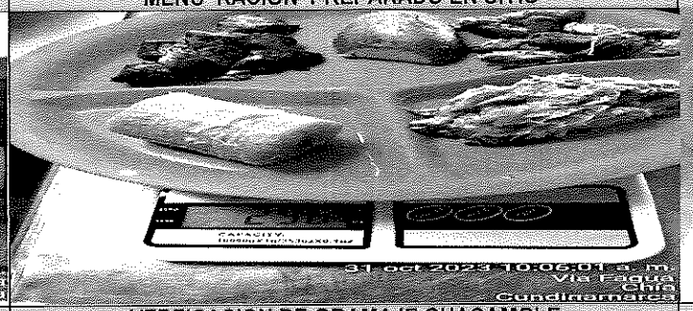
MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO FAGUA ANTIGUA	FECHA DE LA VISITA	31/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPOERAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA	VEREDA FAGUA, ANTIGUA		

VERIFICACION DE GRAMAJE GRADO TRANSICION

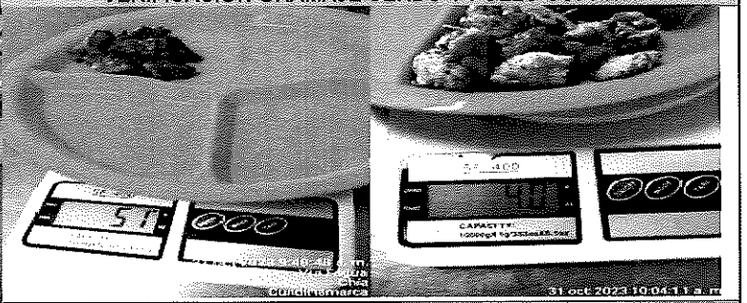
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



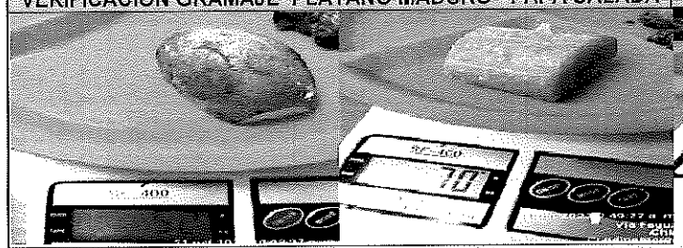
MENU RACION PREPARADO EN SITIO



VERIFICACION GRAMAJE CERDO Y POLLO SOFRITA



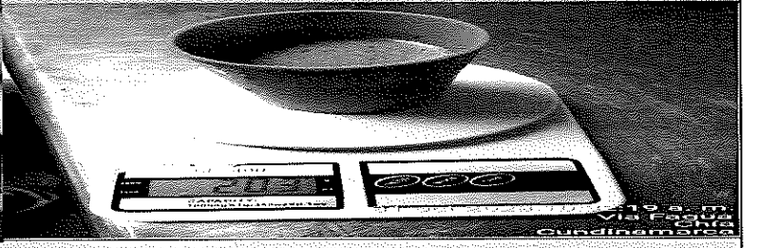
VERIFICACION GRAMAJE PLATANO MADURO - PAPA SALADA



VERFICACION DE GRAMAJE GUACAMOLE

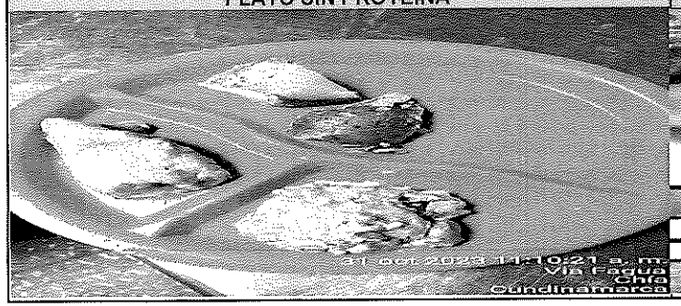


VERIFICACION DE GRAMAJE JUGO DE COSECHA, MORA EN LECHE

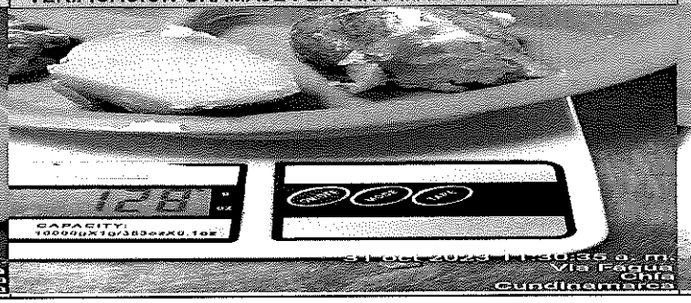


VERIFICACION DE GRAMAJE GRADOS 4 Y 5 SIN PROTEINA

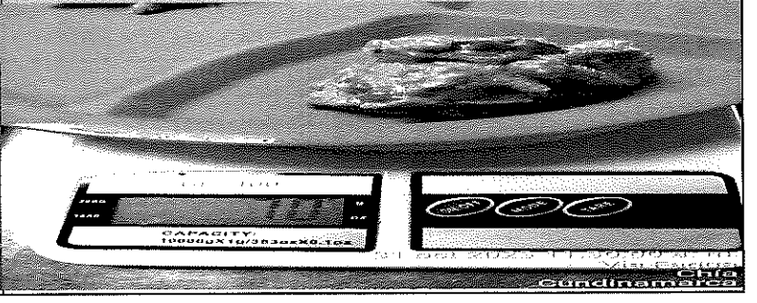
PLATO SIN PROTEINA



VERIFICACION GRAMAJE PLATANO MADURO - PAPA SALADA



INFORMACION DEL PAE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: FAGUA ANTIGUA	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio CHIA	
Nombre sede: B FAGUA ANTIGUA	Area Urbana	Area Rural X	
Dirección: VEREDA FAGUA	**Fecha Visita:** 19/10/2023	**Hora de inicio:** 7:00	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR:(737-223)702	**Hora de terminación:** 9:00AM	
Hora de consumo: 10:40 AM	Hora de entrega publicada: 10:40 AM		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** NA		
No. De Beneficiarios 477	**No. De Beneficiarios atendidos** 477		
Visita técnica X **No. de Visita** 17	**Seguimiento posible** NA	**Visita SPQR** NA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: [illegible]	**Nombre del interventor de campo:** DIEGO GARCIA		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X NO ___		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por

PUNTAJE ESPERADO	52	PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE %	82,6	Calificación Cualitativa:	BUENO
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	1	
De 201 a 600 raciones	2		
De 601 a 1000 raciones	3		
De 1001 a 1500 raciones	4		

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

RI: Ración industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL 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 construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	NO SE EVIDENCIA INSTALACIONES SANITARIAS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,3

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	NO SE EVEDENCIA CUMPLIMIENTO ROTULADO DE LA MANTEQUILLA BAJO LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

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 tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion 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 acciòn correctiva o acciòn 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 EVEDENCIA ENTREGA DE LA DOTACION COMPLETA 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.	NA	NO APLICA PARA EL SITIO 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)	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)	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,3

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO COMPLETO
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	NO SE EVIDENCIA TABLA ESTABLECIDA Y CUPOS ASIGNADOS PARA LOS INSUMOS DE ASEO
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente.	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD SEGUN EL PLAN DE SANEAMIENTO
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD SEGUN EL PLAN DE SANEAMIENTO

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	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)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	71,42

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	No	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	No	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	No	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO
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 ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	NO SE OBSERVA TRANSPORTE EN EL SITIO

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54,54

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN LOS FORMATOS DE LA UAPA
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA DILIGENCIADO EL FORMATO PROTOCOLO SUPLENCIAR
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.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE CONFORMACION COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25

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:	[illegible]	NOMBRE:	Jazmin Katherine Carrero
CEDULA:	[illegible]	CEDULA:	1072670938
CARGO:	[illegible]	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	

HAVERHILL

SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

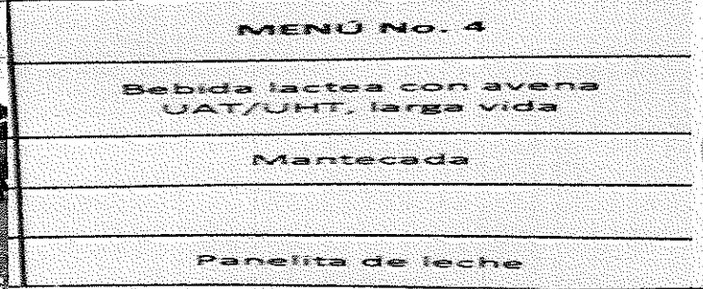
REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD N

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO FAGUA ANTIGUA	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	B FAGUA ANTIGUA	VEREDA FAGUA

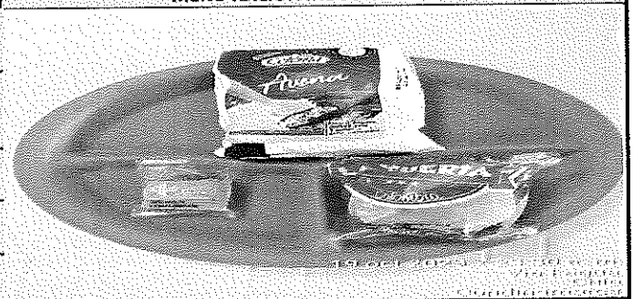
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MINUTA SEMANA 1 MENU 4



MENU RACION INDUSTRALIZADA



ALAMCENAMIENTO



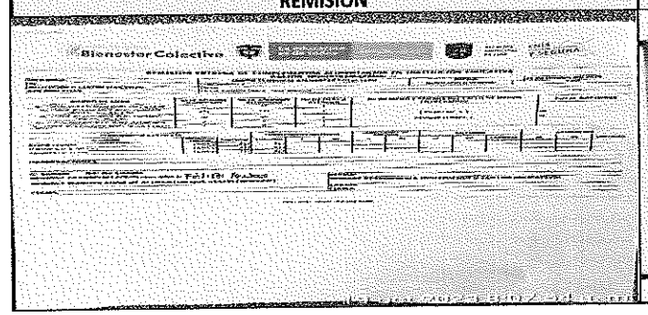
ENTREGA DE RACIONES



AREA DE RESIDUOS SOLIDOS



REMISION



TABLERO INFORMATIVO PAE



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SISCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	19/10/2023
Institución Educativa	COLEGIO FAGUA ANTIGUA			Sede Educativa	FAGUA ANTIGUA B	Hora inicio	7:00 AM
Dirección	VEREDA FAGUA			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLEGIOS	Hora de terminación	11:00 AM
						No Contrato	737-2023 7/02/2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	4	Se presentaron intercamblos	SI		NO	X													
Fecha de última calibración	13/10/2023	Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X											
		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO																

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado										
	1		X		5		7		9		1		3	X	5		7		9		
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10		

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	BEBIDA LACTEA CON AVENA							227	278	222	227	200	C						
Cereal Acompañante	MANZERIDA							58	53	55	55,3	50	C						
Postre	GELATINA DE LECHE							20	20	20	20	15	C						
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE		3				CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos														3209		25/NOV/23	
Cereal Acompañante														09/10/2023		23/10/23	
Postre														238.23		15.02.24	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100 %	Nombre del Interventor	DIEGO GARCIA C.
						Firma del Interventor	

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

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES RI GRADOS: 1-2-3

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO FAGUA ANTIGUA	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	B	FAGUA ANTIGUA VEREDA FAGUA

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MENU RACION INDUSTRALIZADA



ALMACENAMIENTO



FICHA TECNICA



TABLERO INFORMACION PAE



VERIFICACION FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



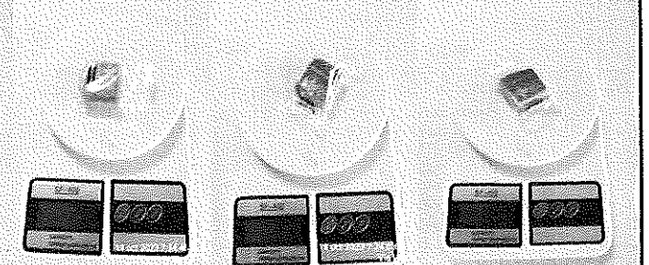
VERIFICACION DE GRAMAJE BEBIDA LACTEA CON AVENA



VERIFICACIÓN GRAMAJE MANTECADA



VERIFICACION GRAMJE PANELITA DE LECHE



HAVERHILL BIGCOL la mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	25/10/2023	Hora inicio	7:45 am
Institución Educativa	COLEGIO FAGUA NUEVA			Sede Educativa	FAGUA NUEVA			Hora de terminación	12:20 pm
Dirección	VDA FAGUA			Operador	UNION TEMPORAL BERNARDA COLEGIO			No Contrato	737-2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	8							Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
		Número de menú entregado	8																		
Fecha de última calibración		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO					Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.						

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	BEBIDA LACTEA CON AVENA							234g	234g	234g	234	200	C						
Cereal Acompañante	MANTECADA							54g	54g	54g	50	50	C						
Postre	PANELITA CON LECHE							20g	20g	20g	20	20	C						
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	BEBIDA LACTEA CON AVENA	234g	234g	234g	234g	200	C							3209		25/NOV/23	
Cereal Acompañante	MANTECADA	54g	54g	54g	54g	50	C							2070		08/NOV/23	
Postre	PANELETA CON LECHE.	20g	20g	20g	20g	20	C							238.23		15/02/24	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	DEISY GARCIA C.
						Firma del Interventor	

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

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

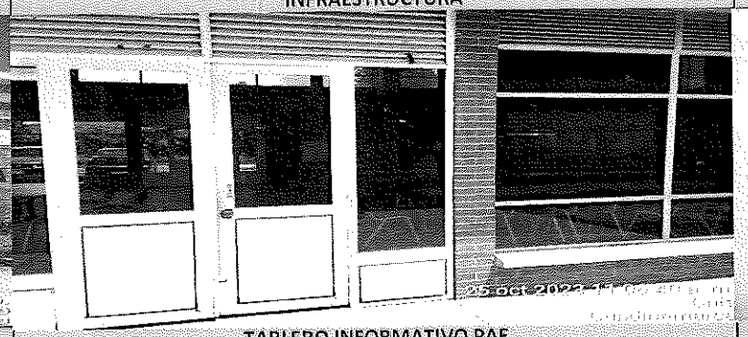
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES RI

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FAGUA NUEVA	**FECHA DE LA VISITA**	25/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	FAGUA NUEVA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



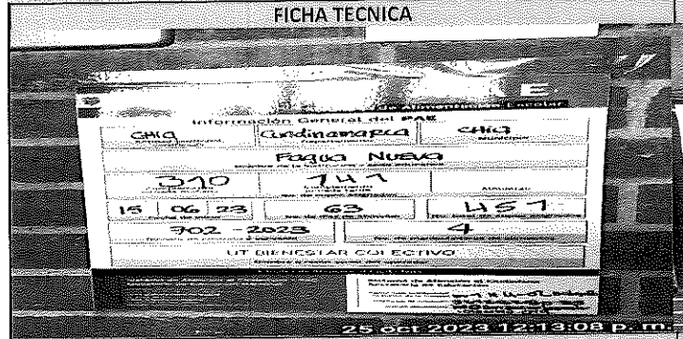
INFRAESTRUCTURA



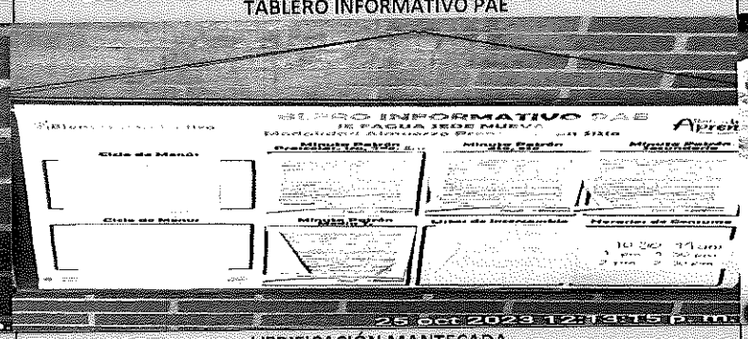
REMISION



FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO PAE



MENU RACION INDUTRALIZADA



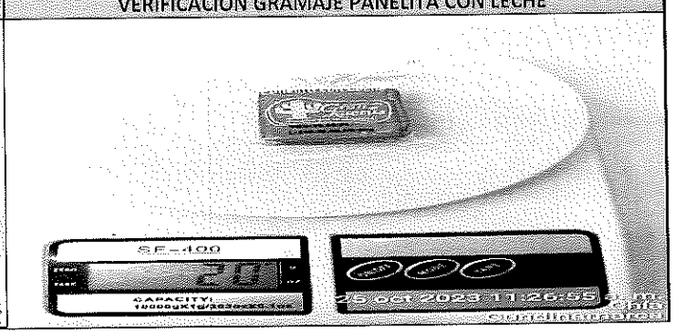
VERIFICACION GRAMAJE BEBIDA LACTEA CON AVENA



VERIFICACIÓN MANTECADA



VERIFICACION GRAMAJE PANELITA CON LECHE



HAVERH SIECOL Ltda | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	25/10/24	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	VDA FAGUA COLEGIO FAGUA NUBIA
Operador:	U.T B.C		/	X	Municipio	CHIA

Producto	Registro INVIMA	Nombre de la Empresa	Rotulo completo	Nombre	Contenido neto	Nombre y dirección del importador	Ingredientes	Fecha de vencimiento	Registro sanitario	Condiciones de conservación	Advertencias	Cumple	No cumple
ANUBIA	NA	BEBIDA LACTEA CON ANUBIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
MANTEQUILLA	INA	MANTE-CADA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
PANQUECITA LECHE	NA	PANQUECA LECHE	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	.	NC

OBSERVACIONES:

La panqueta de leche no cumple en su rotulado ya que no presenta instrucciones de conservación.

FIRMA	FIRMA
Nombre: DIEGO BARRIA	Nombre: Heraldo Castro
Documento: 91720119	Documento: 1.065.[illegible]766
Cargo: INTERVENTORIA	Cargo: MANIPULADORA
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL BIOCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: FAGUA NUEVA
FECHA DE LA VISITA:25/10/2023	SEDE EDUCATIVA: FAGUA NUEVA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

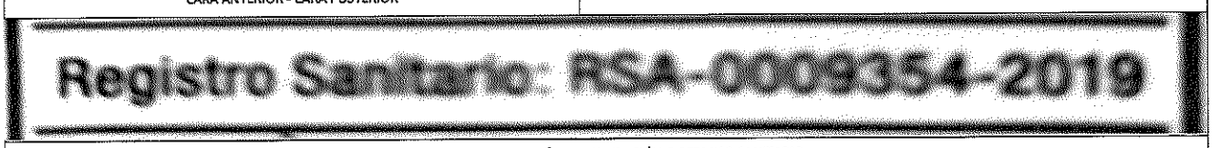
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.



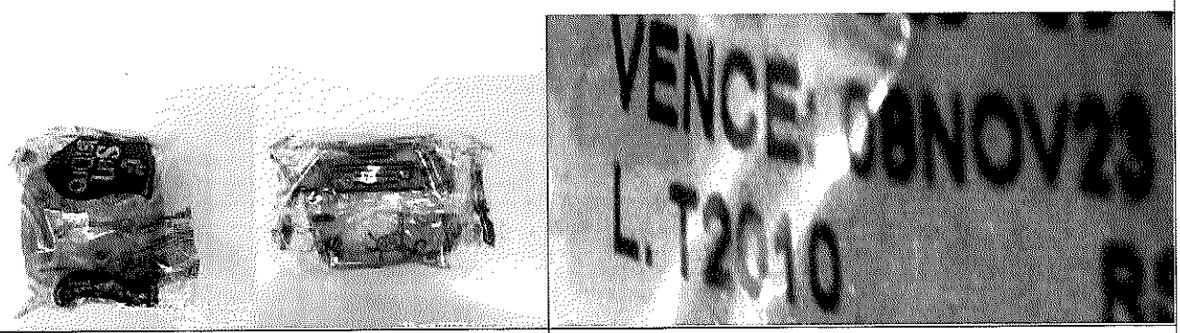
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



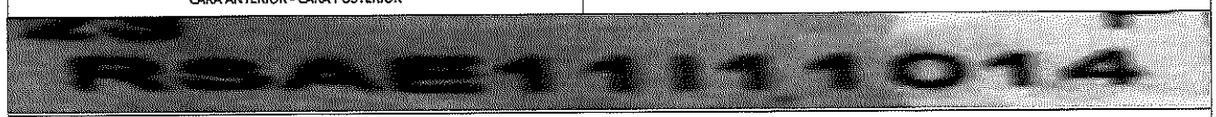
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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



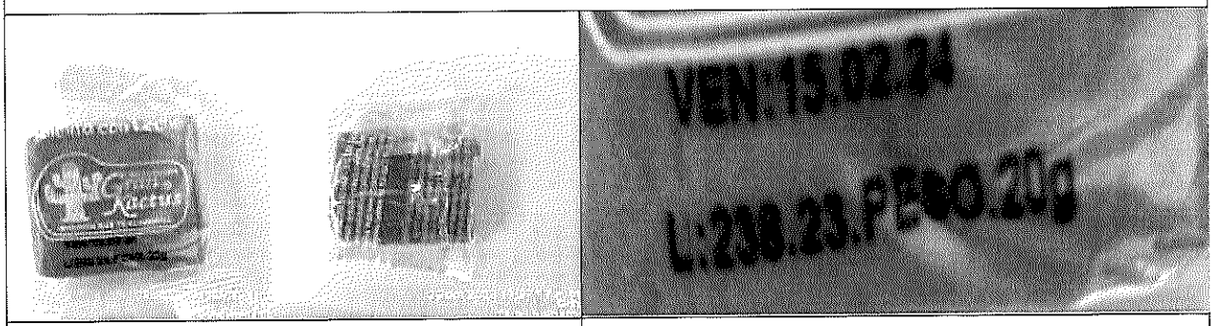
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	CUNDINAMARCA				**Fecha de la visita**	25/10/2023	
Dirección Bodega	VDA FAGUA COLEGIO FAGUA				**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	
Semana de Suministro	2	**Semana del ciclo**	2	**Menú No.**	8	**CO.PCCNTR**	767-7573

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

			PREESCOLAR			PRIMARIA 1°-2°-3°			PRIMARIA 4° Y 5°			SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°			SECUNDARIA 10° Y 11°		
COMPONENTE	**LOTE**	**FECHA VENCIMIENTO**	**MUESTRA 1**	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**MUESTRA 1**	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**MUESTRA 1**	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**MUESTRA 1**	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**MUESTRA 1**	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**
BEBIDA LACTEA CON AVENA	3209	25/NOV/23				234 gr	234 gr	234 gr				234 gr	234 gr	234 gr			
MANTECADA	2070	08/NOV/23				54 gr	54 g	54 gr				54 gr	54 gr	54 gr			
PANELITA DE LECHE	238.23	15/02/24				20 gr	20 gr	20 gr				20 gr	20 gr	20 gr			

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR	**REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA**
Nombre: Horacio Castro	**Nombre:** Diego Garcia
Documento: 65.742.580	**Documento:** 1.127.049.110
Cargo: Manipuladora	**Cargo:** Interventor

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA

INSTITUCION EDUCATIVA: FAGUA NUEVA

OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

SEDE EDUCATIVA: FAGUA NUEVA

INTERVENTOR: DIEGO GARCIA

FECHA DE LA VISITA: 25/10/2023

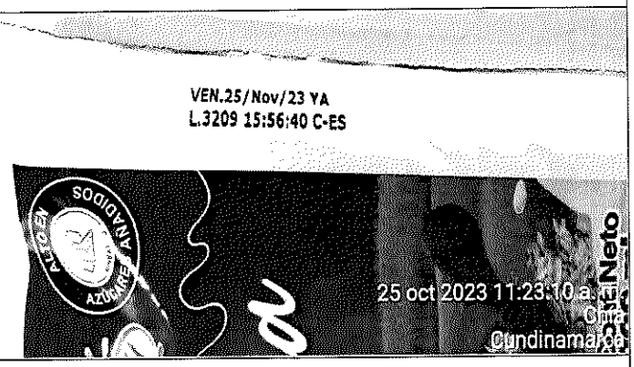
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGUR DE MORA, FRESA, MELOCOTON, AVENA.

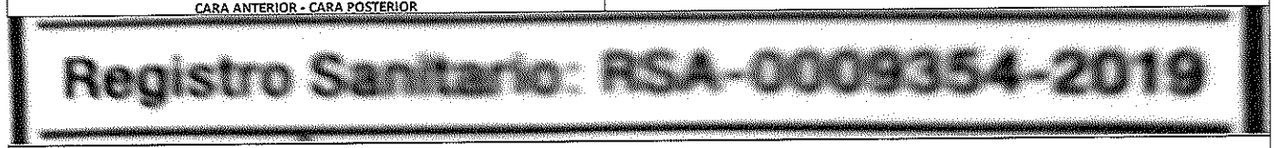




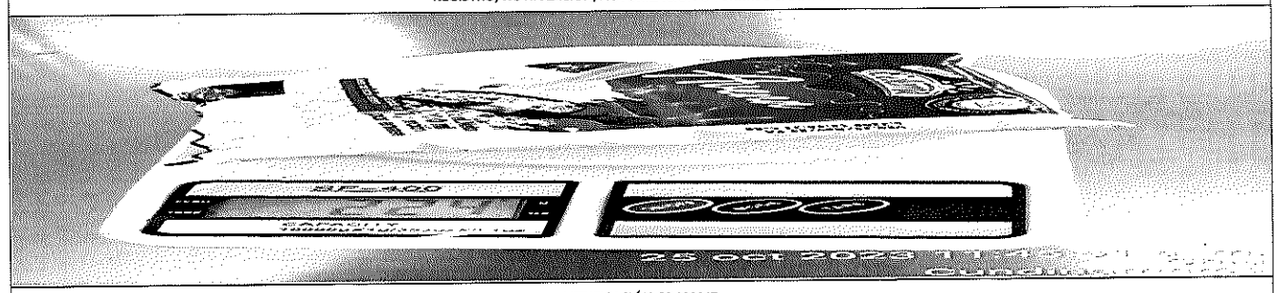
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

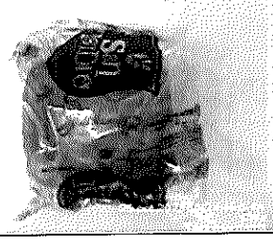


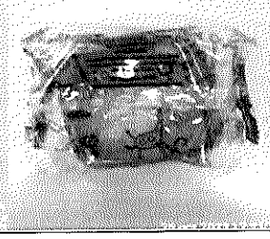
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



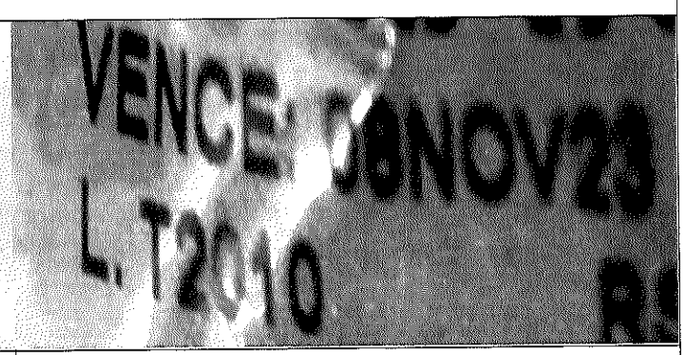
VERIFICACIÓN GRAMAJE

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

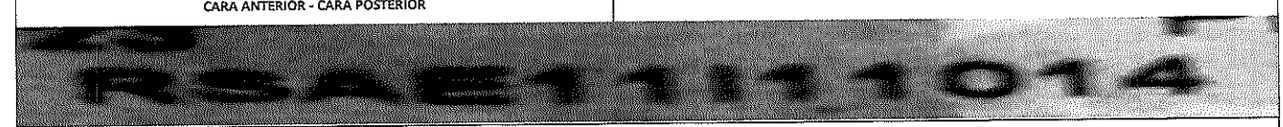




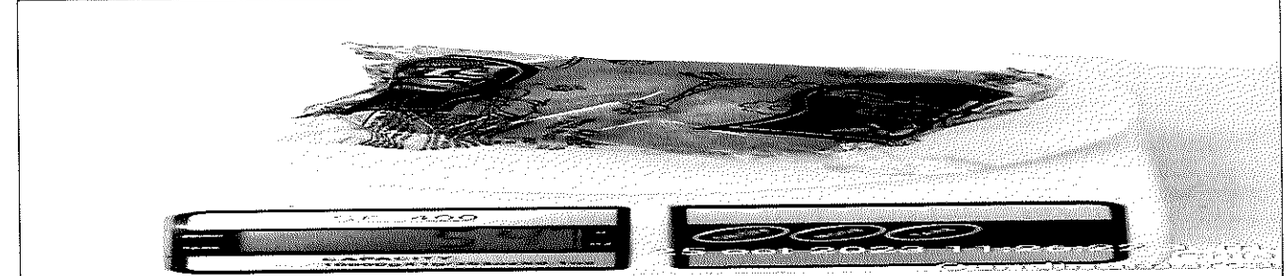
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA

INSTITUCION EDUCATIVA: FAGUA NUEVA

OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

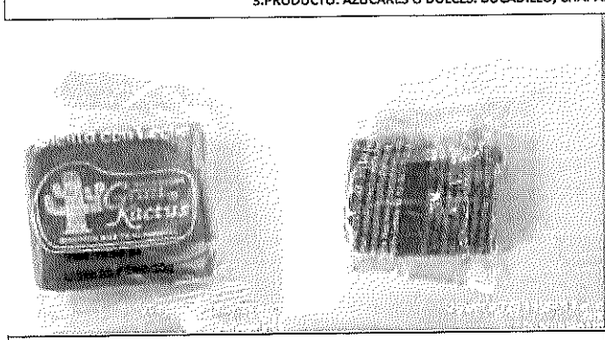
SEDE EDUCATIVA: FAGUA NUEVA

INTERVENTOR: DIEGO GARCIA

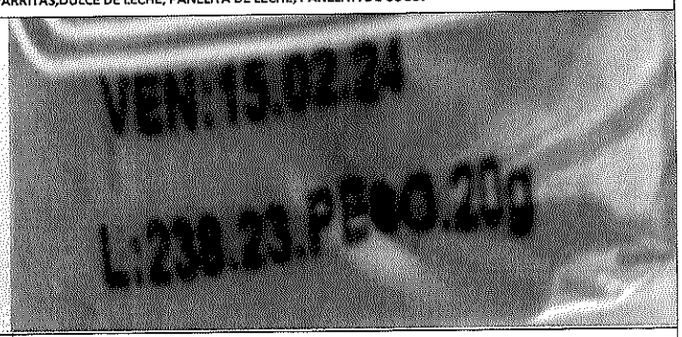
FECHA DE LA VISITA: 25/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

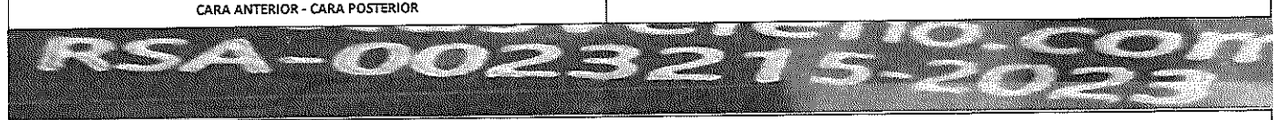
3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.



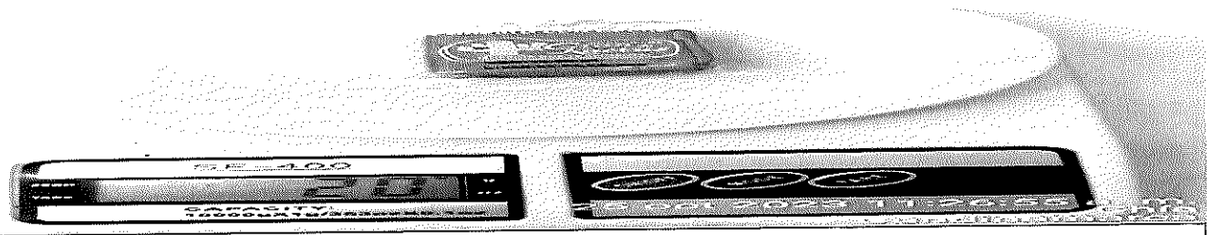
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL BIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Institución educativa	FQUA NUEVA	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	CHIA		
		Área	Urbana	Rural X	Fecha Visita	19 D	10 M	23 A
Nombre sede	PRINCIPAL FQUANUEVA	No de visita	22		Hora inicio	9:30 AM		
Dirección	VDA FQUA.	No Contrato CO1.PCCNTR	702/2023		Hora de terminación	12:40 PM		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	451		No. De Beneficiarios atendidos	320		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NA	Tipo de la modalidad entregada	RPS		
						X AM-PM	✓ ALMUERZO	
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR NA	Horario de entrega	10:40 AM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	MARISOL CASTRO MANIPULADORA	Nombre del interventor de campo	DIEGO HERRERA C.					

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	77	PORCENTAJE	88.6	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO
RANGOS DE CALIFICACIÓN	[illegible]	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		PORCENTAJE OBTENIDO	
	CONCEPTO EMITIDO			

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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	1	
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100

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

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 cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	1	
9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	1	
10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	1	
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	NA	NO APLICA PARA ESTA MODALIDAD
15	La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	92,85

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	NO SE EVEDENCIA SOPORTE ENTREGA DE DOTACIONES AL PERSONAL MANEVLADOR
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).	0	NO SE EVEDENCIA INGRESO DE LOS PROFESORES AL COMEDOR CON LA DEBIDA DOTACION
39	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte.	1	
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

45	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	1	
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

63	Se cumple con el procedimiento de 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 EN LAS VENTANAS Y PUERTAS MALLA ANTI INSECTO
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	88

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	25

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).	0	NO SE EVIDENCIA MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS
79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION (VASO MEDIDOR DE 1000ML Y 2 VASOS MEDIDORES DE 500ML

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DIARIO DE LOS BENEFICIARIOS EN EL FORMATO POR LA UAPA
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	NO SE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO SUPLENCIAS Y REPITENCIAS
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

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

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	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 INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	DERLIS BARRIOS	NOMBRE	[illegible]
CÉDULA	1172011a	CÉDULA	65703786
CARGO	DERLIS BARRIOS	CARGO	MANIPULADORA
FIRMA	[signature]	FIRMA	[signature]

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

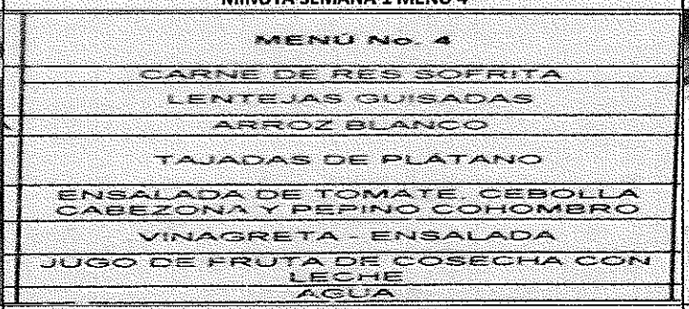
REGISTRO FOTOGRÁFICO STANDARD RPS

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO FAGUA NUEVA	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	A	PRINCIPAL VEREDA FAGUA

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



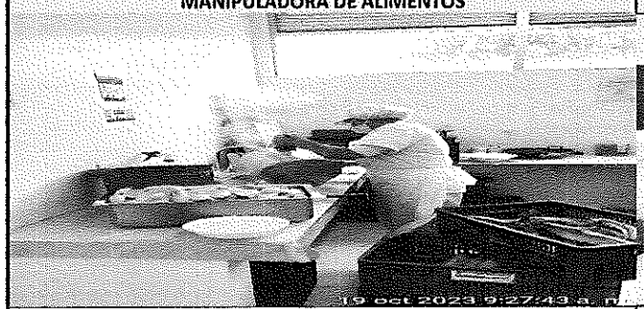
MINUTA SEMANA 1 MENU 4



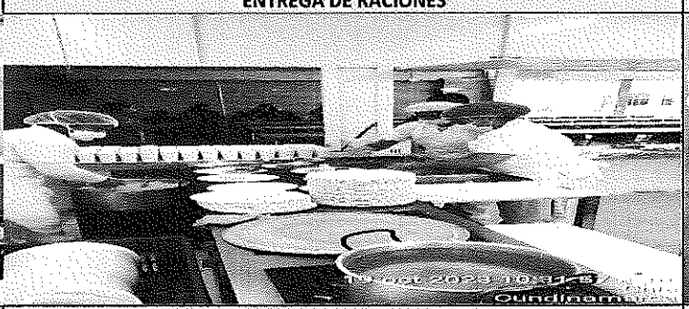
MENU RACION PREPARADO EN SITIO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ENTREGA DE RACIONES



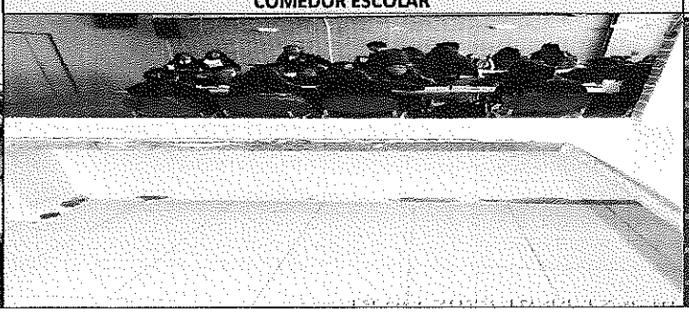
BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS



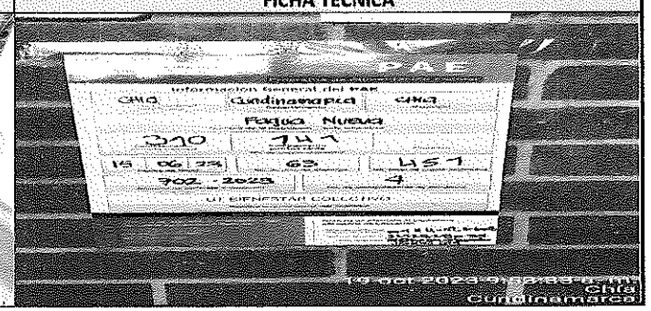
ALMACENAMIENTO



COMEDOR ESCOLAR



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	GIRARDOT	Fecha Visita	29/11/2023
Institución Educativa	FAGUA NUEVA			Sede Educativa	FAGUA NUEVA PRENSERAL	Hora inicio	9:30
Dirección	VDA FAGUA			Operador	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	Hora de terminación	12:30 pm
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios	SI		NO	X										
	Fecha de última calibración	13/10/2023	Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X								
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO													

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3		5		7		9		1		3		5		7		9	
	2		4		6	X	8		10		2		4		6	X	8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO: PREESCOLAR

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO: PRIMARIA 1°, 2°, 3°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO: PRIMARIA 4° Y 5°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO: SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	CARNE DESMECHADA	59	59	60	59,3	56	C
Leguminosa	LENTEJAS GUISADAS	80	83	84	82,3	75	C
Cereal (arroz ó pasta)	ARROZ BLANCO	755	757	756	756	735	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	PATACON PINTAO	94	94	95	94,3	90	C
Verdura fría o caliente	ENSALADA TOMATE CEBOLLA	70	73	74	72,3	70	C
Bebida	BANANO CON LECHE	200	260	273	207,3	200	C
					CUMPLE		6
					NO CUMPLE		

CICLO: MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100 %	Nombre del interventor	DIEGO LORA
						Firma del interventor	

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

SUBSEDE FAGUA

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

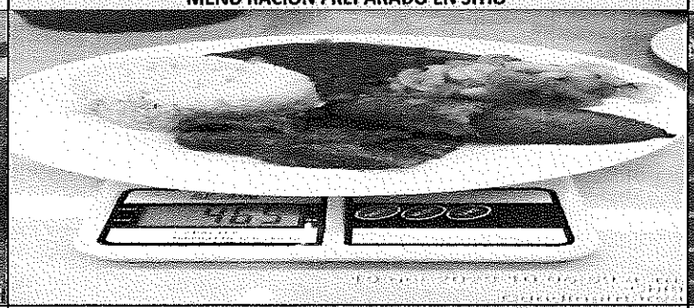
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES RPS GRADOS 6-7-8-9

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO FAGUA NUEVA	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	A	PRINSIPAL VEREDA FAGUA

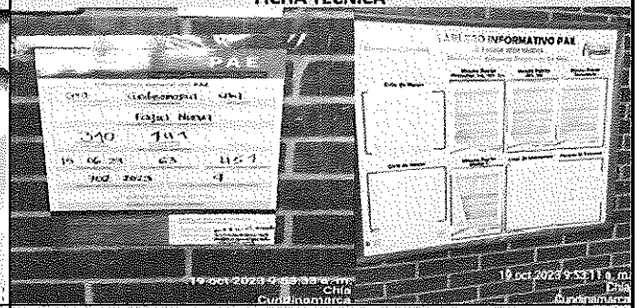
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



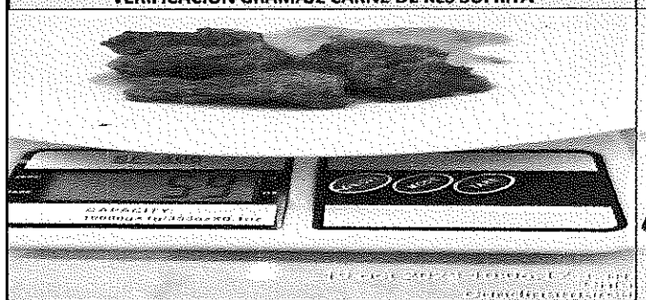
MENU RACION PREPARADO EN SITIO



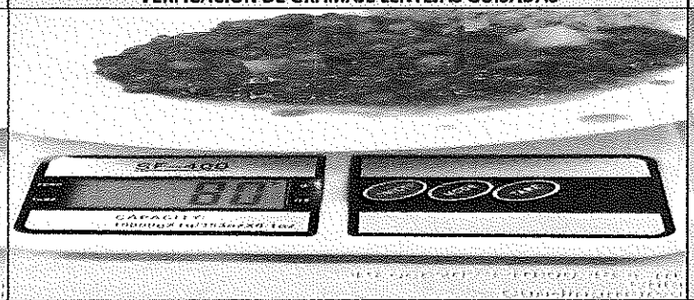
FICHA TECNICA



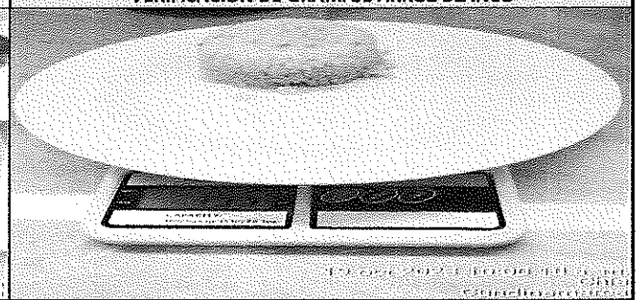
VERIFICACION GRAMAJE CARNE DE RES SOFRITA



VERFICACION DE GRAMAJE LENTEJAS GUISADAS



VERIFICACION DE GRAMAJE ARROZ BLANCO



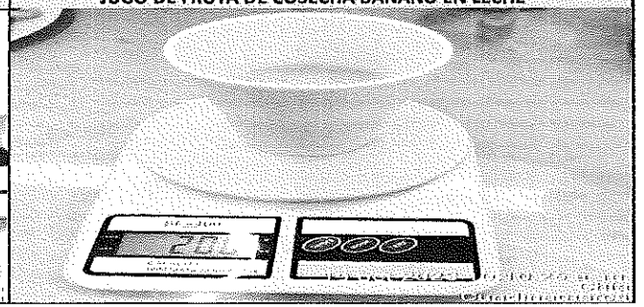
VERIFICACION DE GRAMAJE TAJADAS DE PLATANO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE ENSALADA DE TOMATE (CEBOLLA Y PEPINO)



JUGO DE FRUTA DE COSECHA BANANO EN LECHE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Fusca.	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio Chia.	
Nombre sede: Fusca.	Area Urbana X	Area Rural	
Dirección: Cra 7 chia.	**Fecha Visita:** 25.10.23	**Hora de inicio:** 9:20.	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	**Hora de terminación:** 10:00.	
Hora de consumo: 10:00	**Hora de entrega publicada:** 10:00		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** N.A		
No. De Beneficiarios 140	**No. De Beneficiarios atendidos** 140		
Visita técnica 9 **No. de Visita** 16	**Seguimiento posible** N.A.	**Visita SPQR** N.A.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Nicoll Yanneth Cazador Manipuladora.	**Nombre del interventor de campo:** Luis Fernel		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI 9 NO ___		

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:
52	42	80%	ACEPTABLE

RANGOS DE CALIFICACIÓN: De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

	1 CAE
De 1 a 35 raciones	1
De 36 a 200 raciones	2
De 201 a 600 raciones	3
De 601 a 1000 raciones	4
De 1001 a 1500 raciones	

No. de Manipuladoras en el sitio: 1

Observaciones:

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

RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	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 construidos 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	Se evidencia que la manipuladora no cuenta con instalaciones sanitarias, se utiliza el de la institución.
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
6	5	83%

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.	0	Se evidencia que la remision de entrega de alimentos no se encuentra firmada por 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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83%

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 tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion 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 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	se evidencia falta de soporte de entrega de dotacion.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 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	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	Se evidencia falta de firma del representante del CAE en la remision de Aseo.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	NO se evidencia el instructivo de uso de concentraciones de productos de Aseo publicado.
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	0	Se evidencia que los letreros alusivo a la aplicacion de BPM no son del 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 gestion ante la entidad competente.	N/A	NO Aplica para modalidad segun Plan de Saneamiento.
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	N.A.	NO Aplica para modalidad segun plan de Saneamiento

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	64%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N.O	No se observan Condiciones de transporte durante la visita.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	no se observan Condiciones de 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 observan Condiciones de 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 observan Condiciones de 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 ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	N.O	No se observan Condiciones de transporte durante la visita.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54%

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	se evidencia que no se realiza registro diario de beneficiarios para entrega de complementos.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	se evidença que no se diligencian 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	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 GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE:	Yaile Cantillo
CEDULA:	TP 20254246530 CES	CEDULA:	1.065.626.993
CARGO:	interventora.	CARGO:	Manipuladora Alimentos
FIRMA:	Luis Fernel.	FIRMA:	

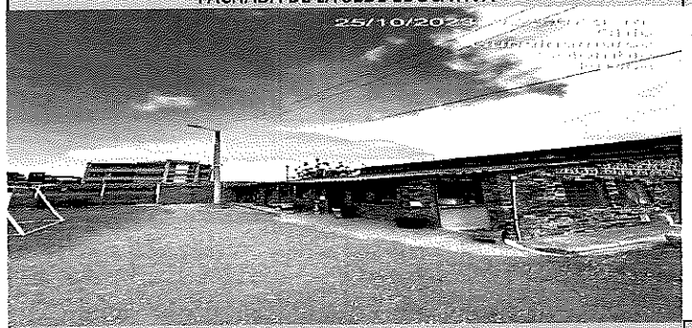
HAVERHILL SISCOL la vega

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

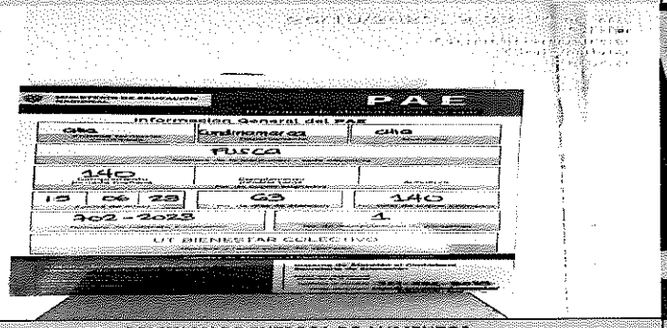
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA	**FECHA DE LA VISITA**	FUSCA
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		25/10/2023

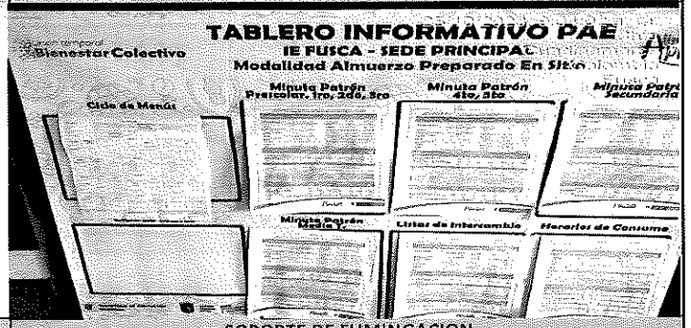
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



FICHA TECNICA



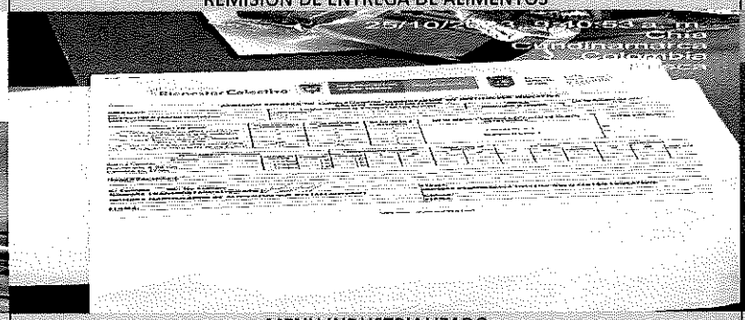
TABLERO INFORMATIVO



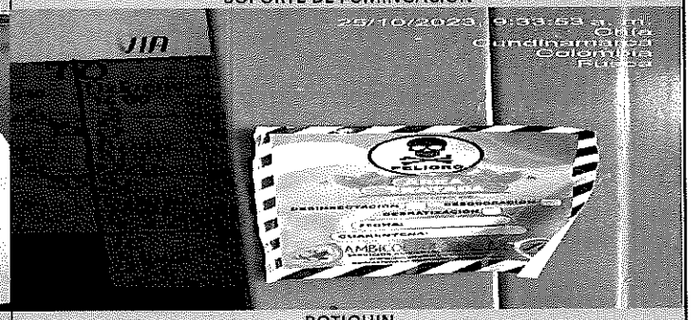
AREA DE PRODUCTOS DE ASEO



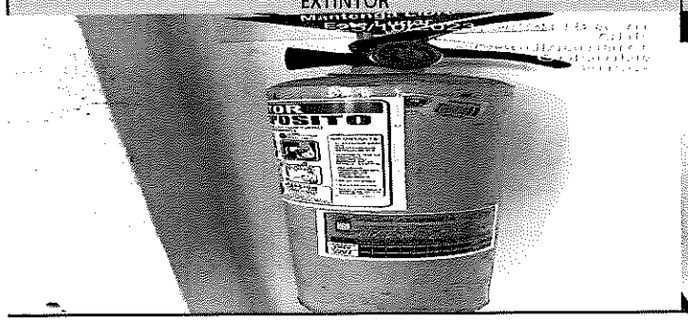
REMISION DE ENTREGA DE ALIMENTOS



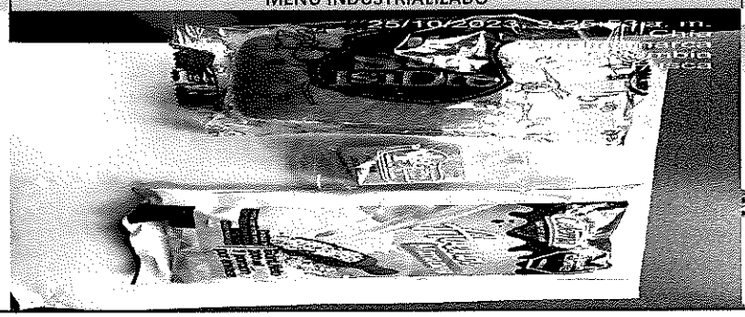
SOPORTE DE FUMINGACION



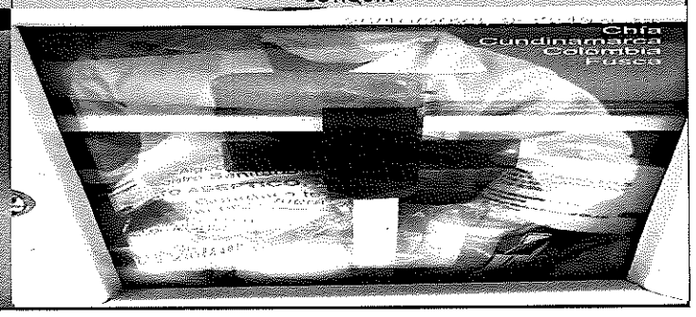
EXTINTOR



MENU INDUSTRIALIZADO



BOTIQUIN



HAVERHILL BIECOL Ltda. CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ENTIDAD TERRITORIAL:	Cundinamarca.	Direccion	Cra 7 chía. ~~Fusca~~.
Fecha de la visita:	25.10.23.	Tipo de Complemento:	RACION PREPARADA EN SITIO — ALMUERZO
Operador:	Union Temporal Bienestar Colectivo		

Producto	Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y direccion de Fabricante	Instrucción de conservacion	Fecha de vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones de empaque primario	Declaración de tabla nutricional	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No Cumple
		Verificación Res. 5109/2005											
Lacteo	Celema Avena Maracuya.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	C	
Acompañante Cereal	San Pedro Mantecada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	C	
Postre.	San Pedro Panelita con leche.	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓		N.C

Observaciones:

No se evidencia cumplimiento en el rotulado del empaque de la panelita de leche ya que no cuenta con instrucciones de conservación.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nati Cortazar.	Nombre: Luis Fernel LUIS FERNEL MULFORD
Documento: PPT. 5126993.	Documento: TP 20254246530 GES
Cargo: Manipuladora Alimentos.	Cargo: Interventor.
PERSONAL OPERADOR	PERSONAL INTERVENTORIA

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

FECHA DE LA VISITA: 25/10/2023

REPRESENTNTE INTERVENTORIA:

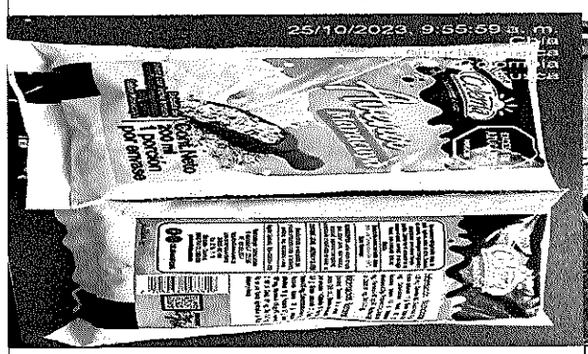
INSTITUCION EDUCATIVA: FUSCA

SEDE EDUCATIVA: FUSCA

LUIS FERNEL

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

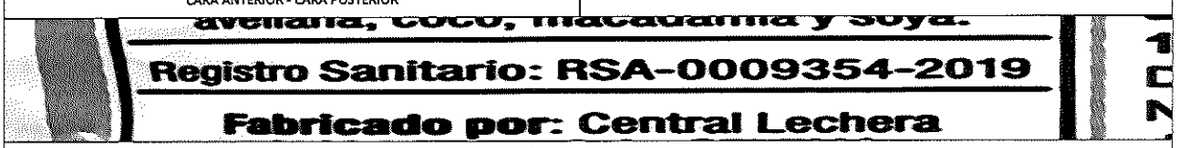
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

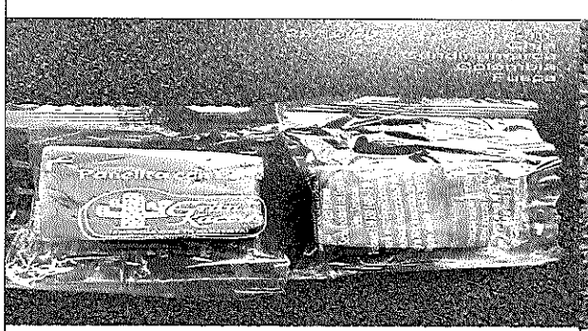


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

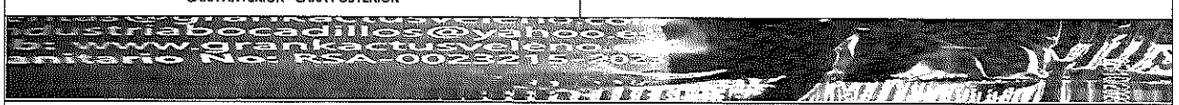
3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL BIDCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chía.	Fecha Visita	25.10.23
Hora Inicio	9:20						
Institución Educativa	Fusca.	Sede Educativa	Fusca.	Hora de terminación	12:00		
Dirección	Cra 7 chía	Operador	Unión Temporal Bienestar Colectivo.	No Contrato	737-2023		

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios	SI		NO	X				
	Fecha de última calibración	13.10.23	Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X		
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI X	NO								

	1		3	X	5		7		9	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	2		4		6		8		10	
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos																			
Cereal Acompañante																			
Postre																			
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	Colema Avena Sabor Maracuya.	223	224	226	224	200	C	223	223	222	222	200	C	3231		17.DIC.23	
Cereal Acompañante	Sen Istelo Mantecado.	57	51	50	52	50	C	57	52	56	55	50	C	T.2010		8.NO.23	
Postre	Con trocitos Panelita con leche	21	21	21	21	15	C	21	21	21	21	20	C	238.23		15.2.24	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE	3					CUMPLE	3		NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100 %	Nombre del Interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 CES

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

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

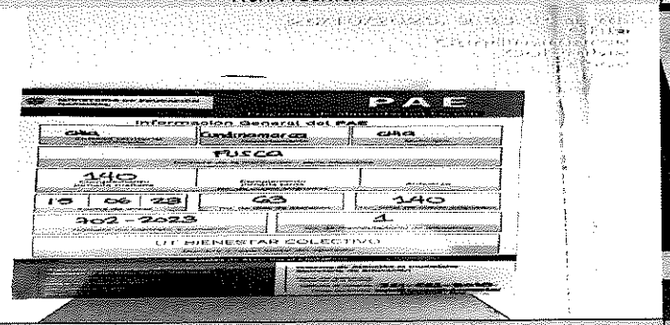
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA	FECHA DE LA VISITA	25/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		FUSCA

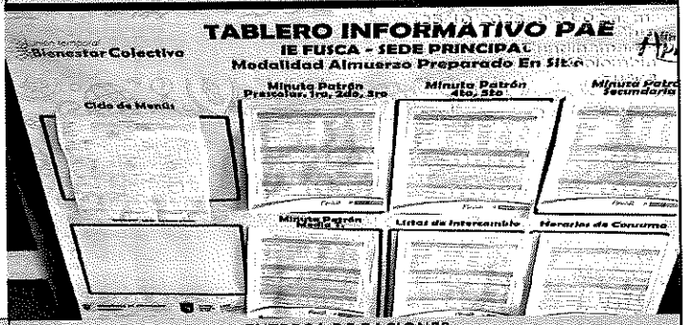
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO



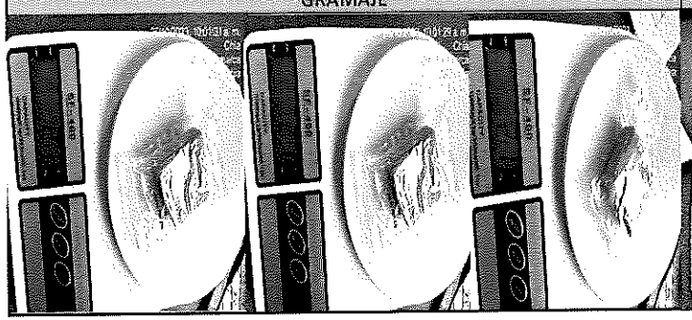
RACION INDUSTRIALIZADO



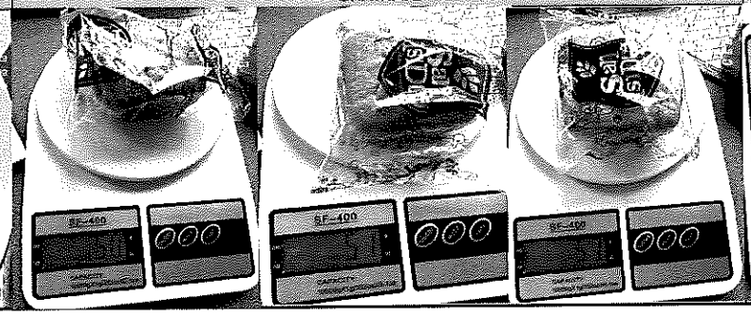
ENTREGA DE RACIONES



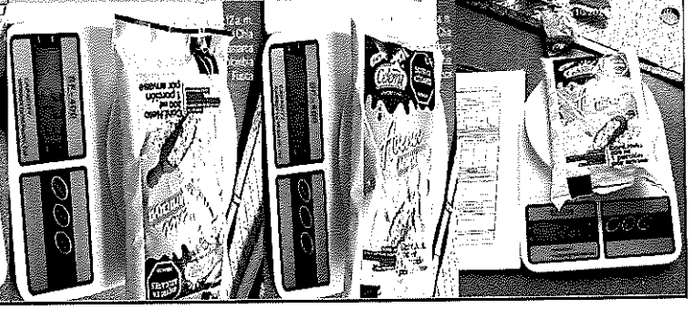
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	3	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	1. 11. 2023	Hora inicio	8:300
Institución Educativa	Fusca.			Sede Educativa	Fusca.			Hora de terminación	10:30
Dirección	Cra 7 chia.			Operador	Union Temporal Bienestar Colectivo.			No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	13			Se presentaron intercambios	SI		NO	A		
	Fecha de última calibración	13. 10. 23.	Número de menú entregado	13			Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	A
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	A	NO							

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3		5		7		9		1		3		5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	C																		
Cereal Acompañante																			
Postre																			
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	Colanta leche entera UHT.	219	223	212	218	200	C	216	216	214	215	200	C	3205 12:07.28 #8		21. NOV. 23 JM.	
Cereal Acompañante	Galleta con Avena.	54	55	53	54	50	C	54	52	54	53	50	C	.303		27.06.24.	
Postre														—		—	
Fruta	Banano	190	195	257	213	171	C	242	259	197	232	171	C	CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE		3				CUMPLE		3	NO CUMPLE	—	NO CUMPLE	—
					NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	A	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	A	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 CPS

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

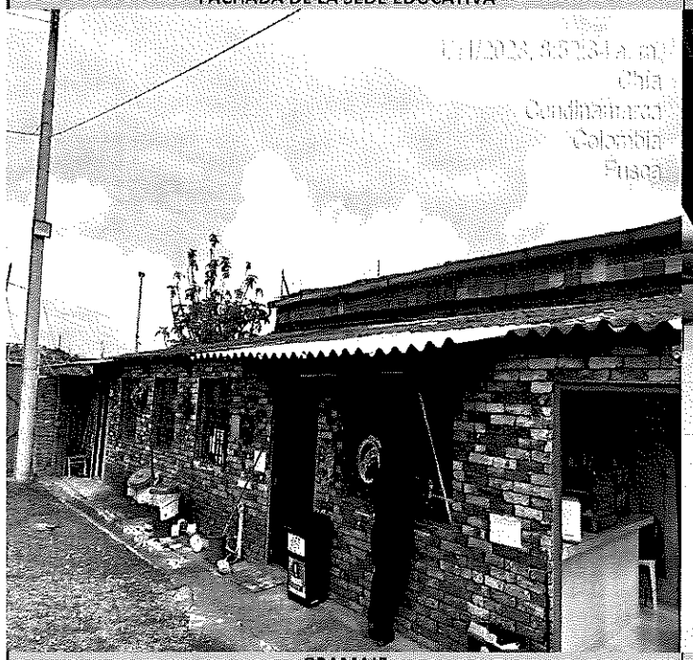
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

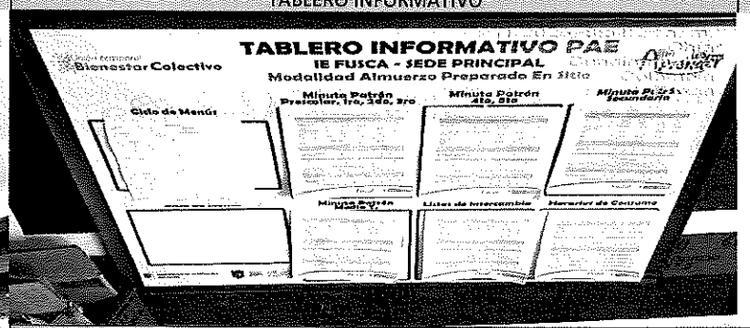
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA	FECHA DE LA VISITA	1/11/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		FUSCA

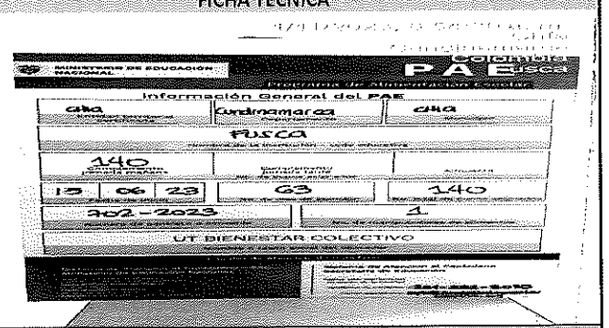
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



TABLERO INFORMATIVO



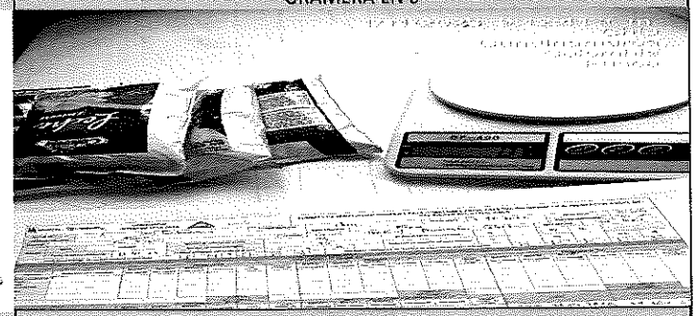
FICHA TECNICA



RACION INDUSTRIALIZADO



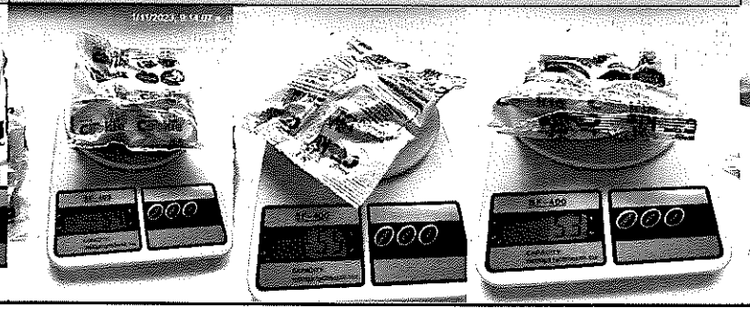
GRAMERA EN 0



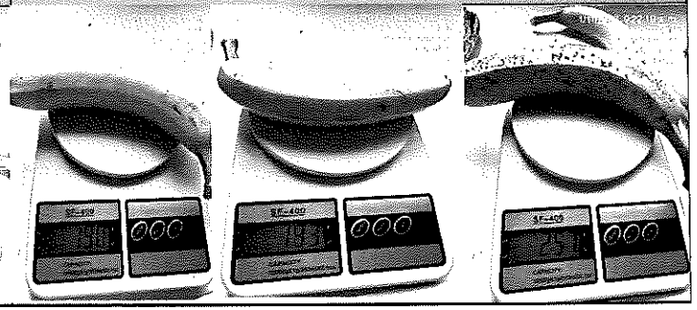
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERH BISCOL Ltda. CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: Cundinamarca.

Fecha de la visita: 7.11.23	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	Finca Cra 7 chia.
Operador: Union Temporal Bienestar		X		Municipio	chia.

Producto	Fecha Fabric.	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
		Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Lacteo		Colanta Leche entera.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	C	C	
Cereal Acompañante.		Ronavid galleta con Avena.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	C	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: LUIS FERNEL MULFORD	Nombre: Waily Gonzalez.
Documento: TP 20254246530 CES	Documento: 512693
Cargo: Interventor.	Cargo: Manipuladora de Alimentos.
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

FECHA DE LA VISITA: 1/11/2023

REPRESENTNTE INTERVENTORIA:

INSTITUCION EDUCATIVA: FUSCA

SEDE EDUCATIVA: FUSCA

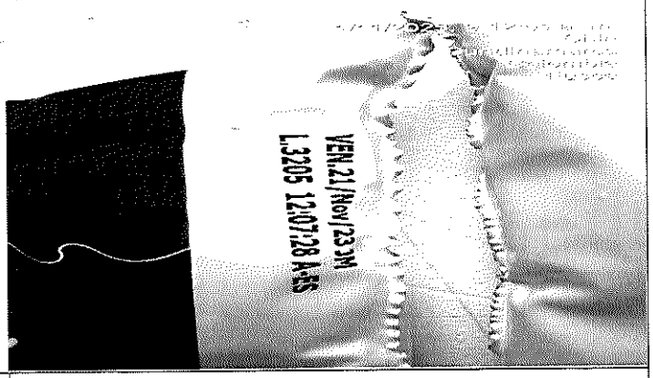
LUIS FERNEL

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

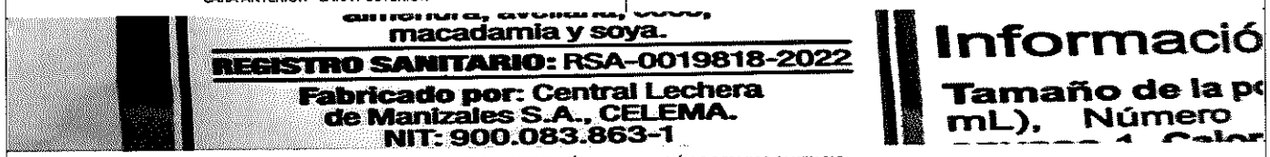
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

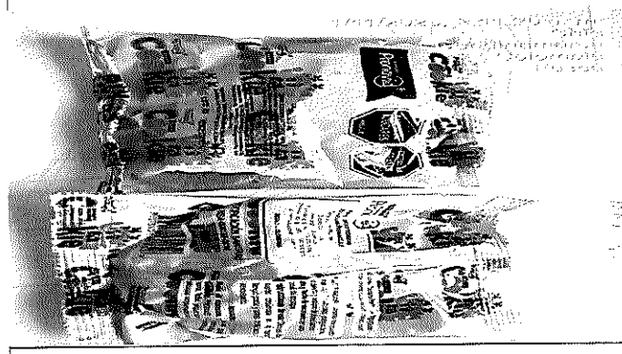


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

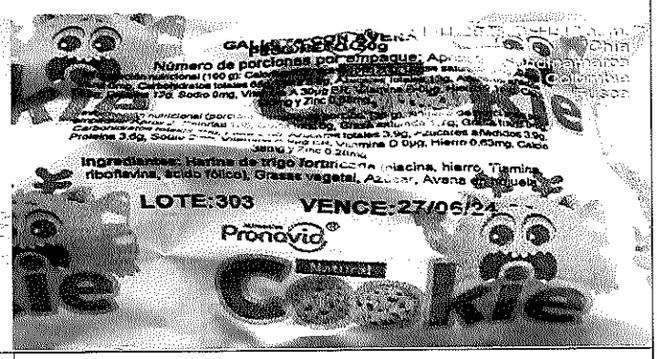


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL BIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Institución educativa	Fusca.	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chía.			
		Área	Urbana	Rural X	Fecha Visita	23 D	10 M	23 A	
Nombre sede	El Cerro	No de visita	24		Hora inicio	10:15			
Dirección	Vereda Yerbabuena	No Contrato CO1.PCCNTR	702-2023		Hora de terminación	1:15			
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	332		No. De Beneficiarios atendidos	332.			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.	Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM X	ALMUERZO		
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR N.A.	Horario de entrega	9:00 am.			
Nombre y cargo de quien atiende la visita	- María Robles - Manipuladora	Nombre del interventor de campo	Luis Fernel						

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	70	PORCENTAJE	80%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Aceptable.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	Menos de 70 Deficiente	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy bueno			

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		PORCENTAJE OBTENIDO	
	CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM			
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio: 4	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	3
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.	0	No se evidencian acabados en buenas condiciones. Se evidencian grietas y caida de pintura en algunas paredes.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80%

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 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 Remision de Entrega de alimentos Firmada por representante 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 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 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	no se evidencia 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

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

63	Se cumple con el procedimiento de 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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	81%

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)	0	no se evidencia Remision Firmada por delegado del CAE.
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	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.	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 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 ademas portan la dotacion adecuada.	N.O	no se observan condiciones de transporte durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	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	0	no se evidencia menaje de cucharas Suficiente.

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 produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	

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

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	no se evidencia diligenciamiento diario de beneficiarios de complementos. para entrega
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	0	no se observan diligenciamiento de planillas de registro y 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	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 INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE	- Maria Robles O
CÉDULA	TP 20254246530 CES	CÉDULA	- 42425000
CARGO	Interventor	CARGO	- Manipuladora
FIRMA	Luis Fernel	FIRMA	- MariaRHA.

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

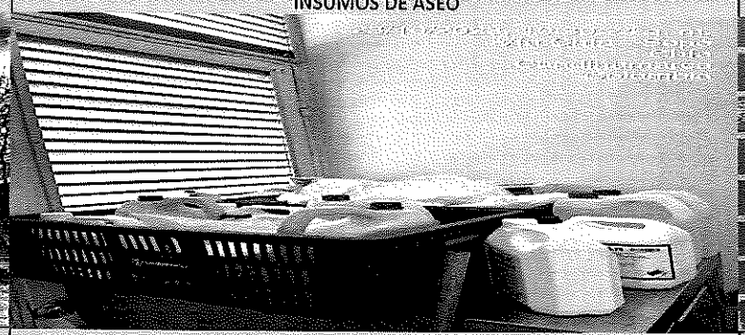
REGISTRO FOTOGRÁFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA	**FECHA DE LA VISITA**	23-10-23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	EL CERRO	

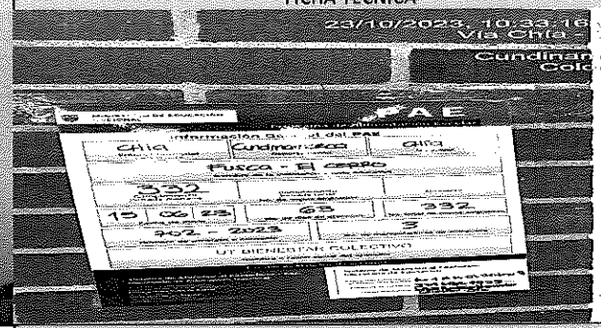
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INSUMOS DE ASEO



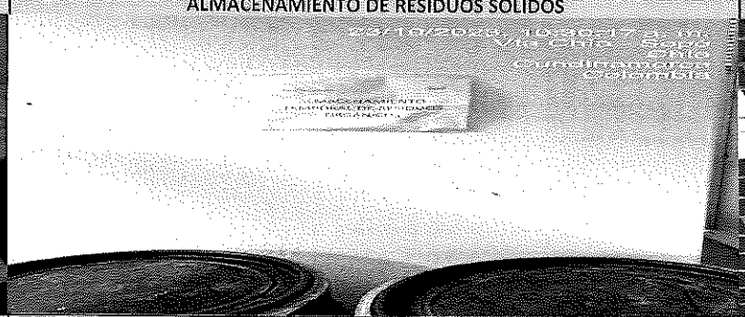
FICHA TECNICA



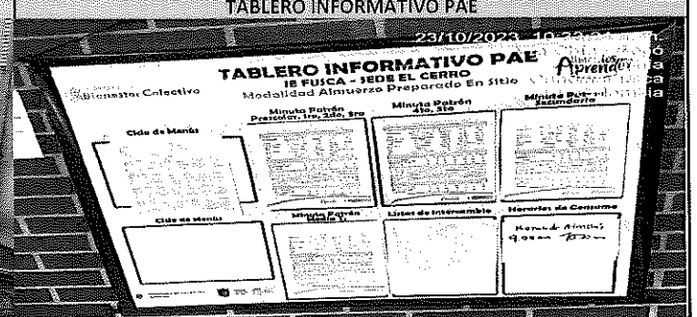
CONTRAMUESTRAS



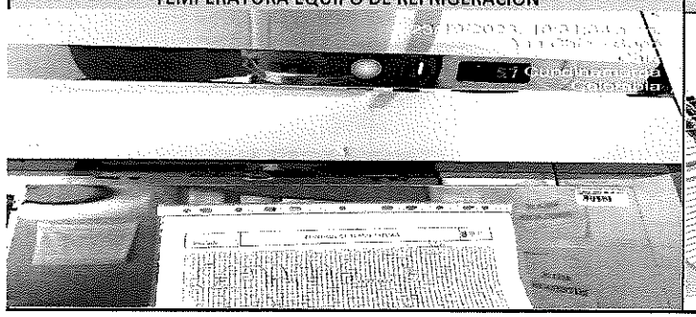
ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SOLIDOS



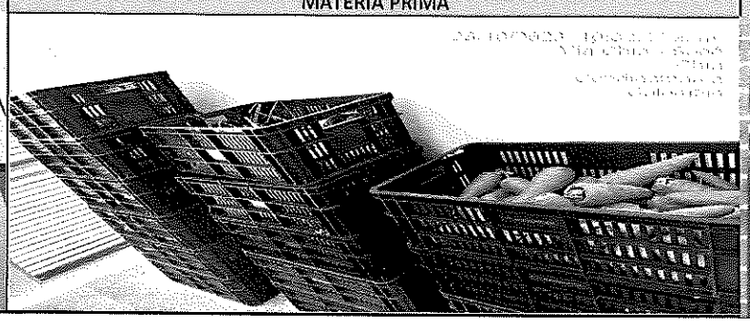
TABLERO INFORMATIVO PAE



TEMPERATURA EQUIPO DE REFRIGERACION



MATERIA PRIMA



EXTINTOR



HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	chia.	Fecha Visita	23.10.23	Hora Inicio	10:15.
Institución Educativa	Fisca.			Sede Educativa	El Cerro.			Hora de terminación	1:15
Dirección	Vereda Yerbabuena.			Operador	Union Temporal Bienestar Colectivo.			No Contrato	202-2023.

Balanza	Marca	RANGER		Número de menú programado	6			Se presentaron intercambios	SI		NO	✓							
	Fecha de última calibración	13.10.23.		Número de menú entregado	6.			Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	✓					
				El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	✓	NO												

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9	
	2		4		6	✓	8		10			2		4		6	✓	8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Carne Res Guisada.	34	39	43	38	32	C	52	59	60	57	44.	C	52	55	63	56	50	C
Leguminosa	Arvejas Salsadas	60	63	61	61	53	C	93	85	78	85	70	C	122	117	105	115	100	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco	59	57	55	55	40	C	94	67	82	81	54	C	100	97	96	97	81	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Monedas Platano	57	53	50	51	50	C	81	73	76	76	60	C	80	82	67	83	65	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Lechuga Zanahoria	51	50	53	51	50	C	69	64	66	66	40	C	84	72	75	77	65	C
Bebida	Jugo Fruta leche.	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C
					CUMPLE		C				CUMPLE		C				CUMPLE		C
					NO CUMPLE		O				NO CUMPLE		O				NO CUMPLE		O

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico													
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal													
Verdura fría o caliente													
Bebida													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO		NA	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 CES

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

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

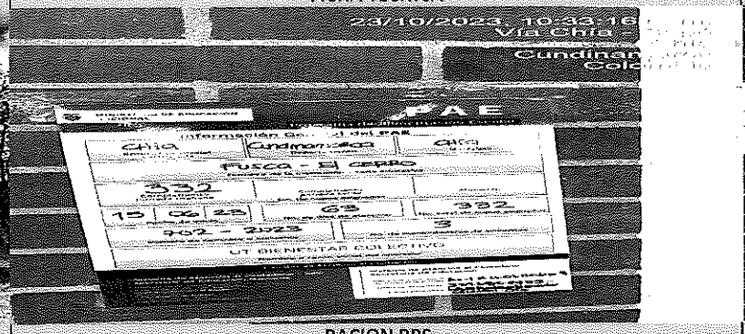
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA	**FECHA DE LA VISITA**	23-10-23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		EL CERRO

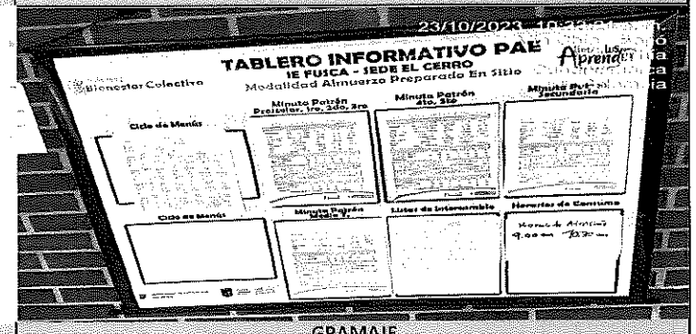
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



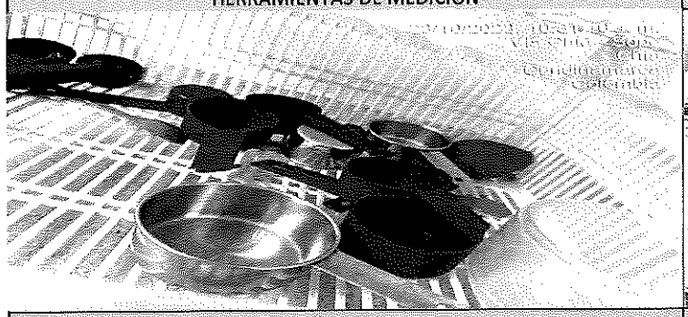
FICHA TECNICA



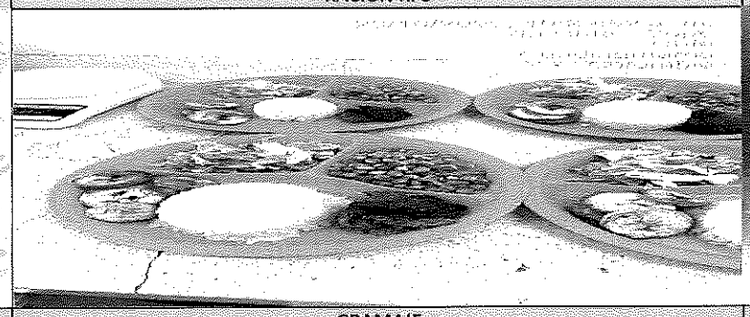
TABLERO INFORMATIVO



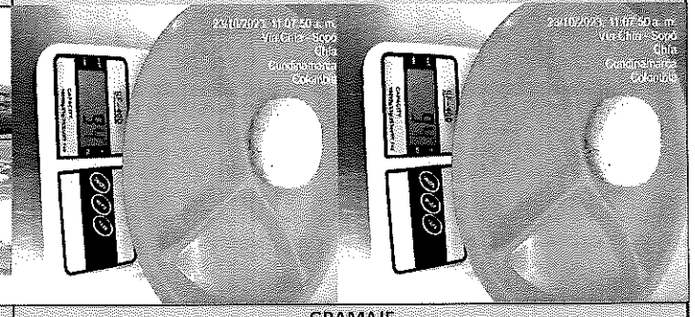
HERRAMIENTAS DE MEDICION



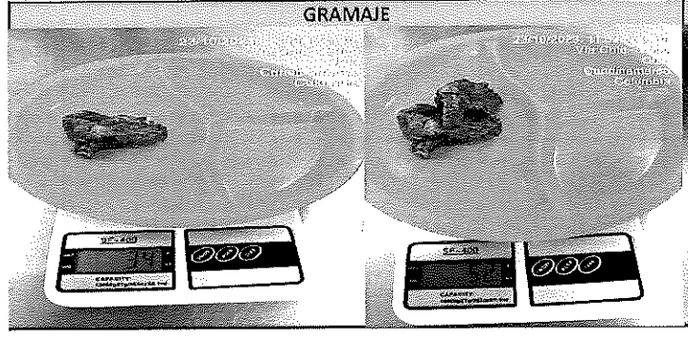
RACION RPS



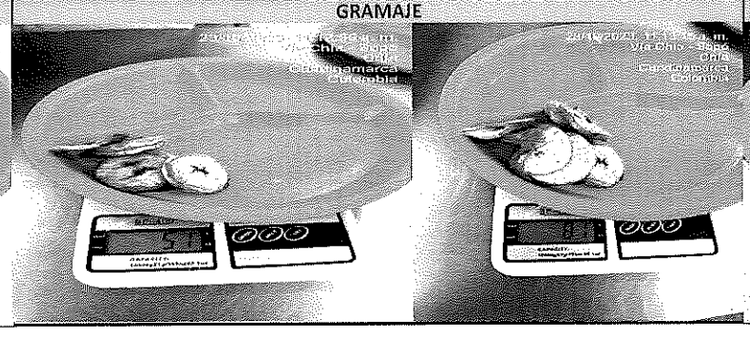
GRAMAJE



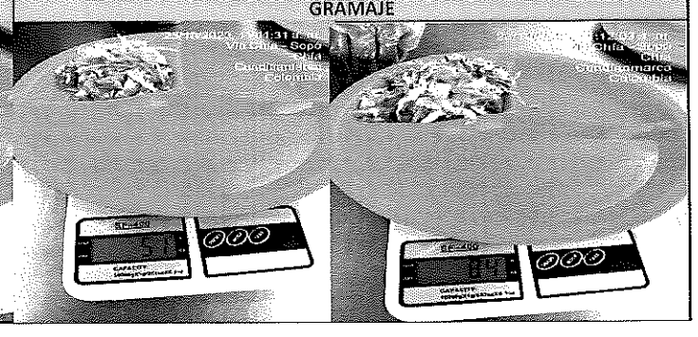
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERHILL · BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	3	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chía.	Fecha Visita	3.11.2023	Hora inicio	8:30
Institución Educativa	Fusca - el cerro			Sede Educativa	el Cerro			Hora de terminación	11:00
Dirección	Vía Chía - Sabana - Vereda Yerbabuena.			Operador	Unión temporal Bienestar Colectivo			No Contrato	702 - 2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	15							Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
		Número de menú entregado	13.																		
Fecha de última calibración	13.10.23	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO					Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X					
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5	X	7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		3	X	5		7		9	
		2		4		6		8		10				2		4		6		8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Carne de Cerdo	38	37	45	40	30	C	53	52	49	51	35	C						
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco	73	80	71	74	55	C	98	91	83	90	70	C						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Papa Guisada	71	46	69	62	40	C	86	72	73	77	50	C						
Verdura fría o caliente	Pesado tomate espinaca.	56	60	62	59	50	C	76	62.	70.	69	60	C						
Bebida	Jugo lede Guayaba	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C						
					CUMPLE		S				CUMPLE		S				CUMPLE		
					NO CUMPLE		O				NO CUMPLE		O				NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico													
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal													
Verdura fría o caliente													
Bebida													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE	100 %	Nombre del Interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 CES

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

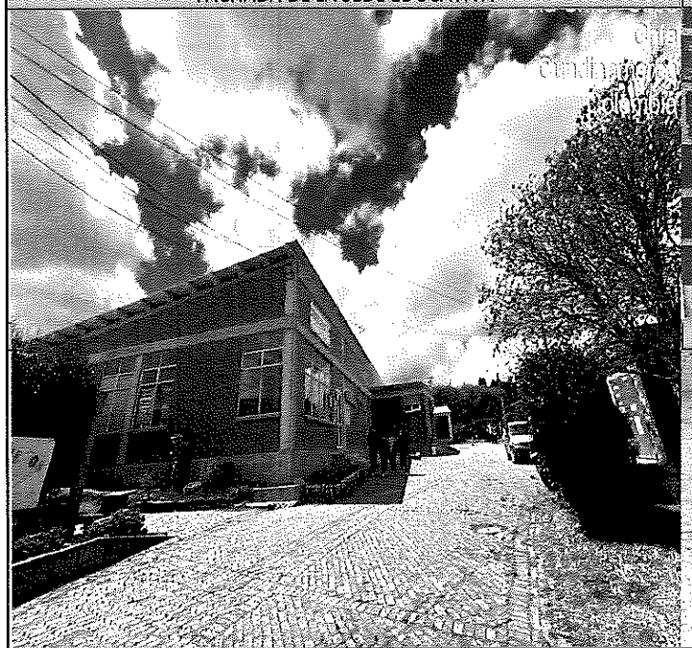
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

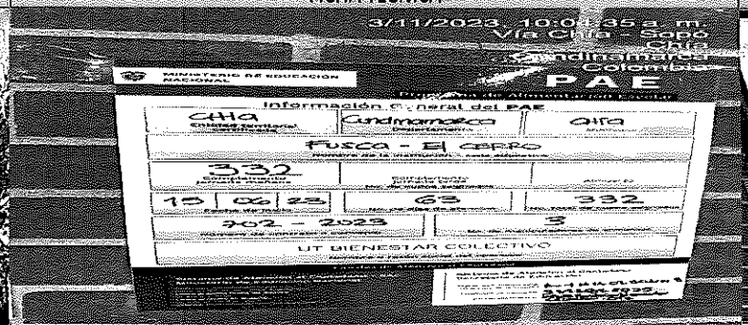
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA	**FECHA DE LA VISITA**	3/11/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	EL CERRO	

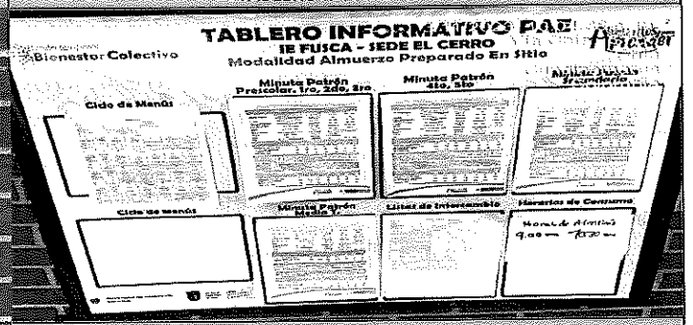
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



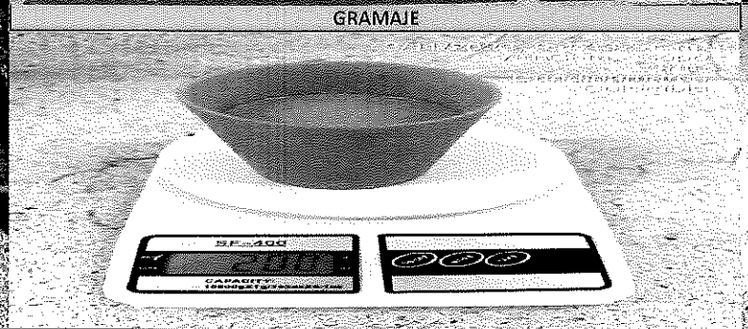
FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO



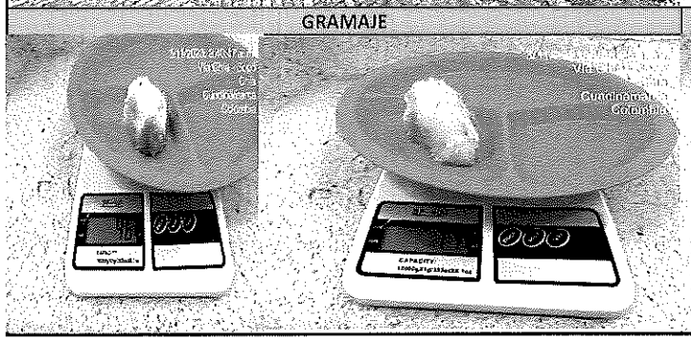
GRAMAJE



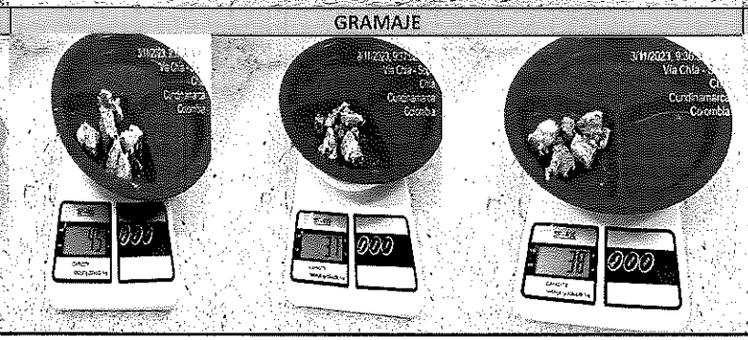
GRAMAJE



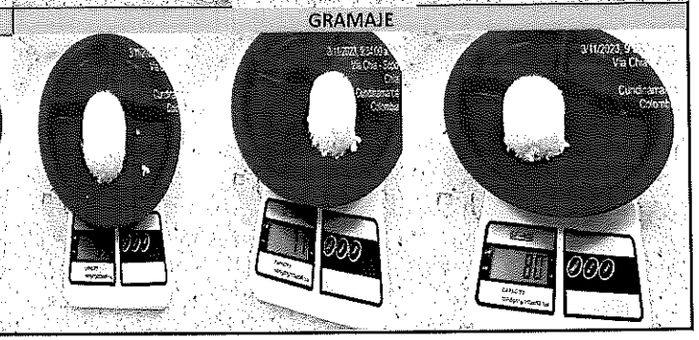
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA			**Institucion educativa**	Fusca el Cerro Vereda Yerbabuena.		
Fecha de la visita	3.11.2023	**Municipio**	chia.	**Sede educativa**	El Cerro	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana** / **Jornada Tarde** / **Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	**No Servicios**		332			x / /

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Olor		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne de Cerdo en Cubos	C		C		75,6°			67,6			67,5			C	
Arroz Blanco	C		C		90°			89,1			69°			C	
Papa Guisada.	C		C		75,9			70°			63°			C	
Ensalada.	C		C		—			—			8,3			N.C	
Jugo Guayaba Agua.	C		C		—			—			5,5			N.C.	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas 5

Porcentaje de cumplimiento 60 %

Observaciones:

La temperatura del Jugo y la ensalada no cumplen ya que no estan inferiores a 4°

FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA PERSONAL OPERADOR	
Luis Fernel			
Nombre	LUIS FERNEL MULFORD	Nombre	Milena Mendoza Manjarres
Documento	TP 20254246530 CES	Documento	52'954.564 Bta
Cargo	interventor.	Cargo	Manipuladora

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO TEMPERATURAS

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA	FECHA DE LA VISITA	3-11-2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		SEDE EDUCATIVA		EL CERRO

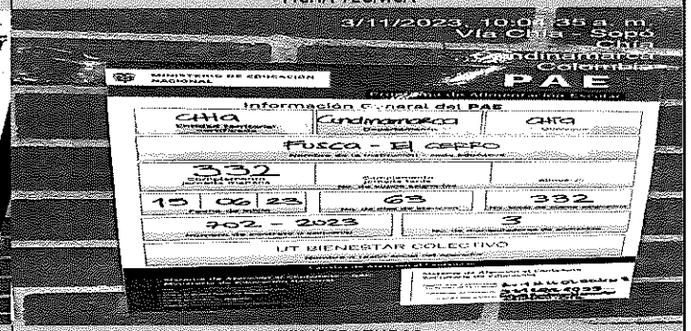
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



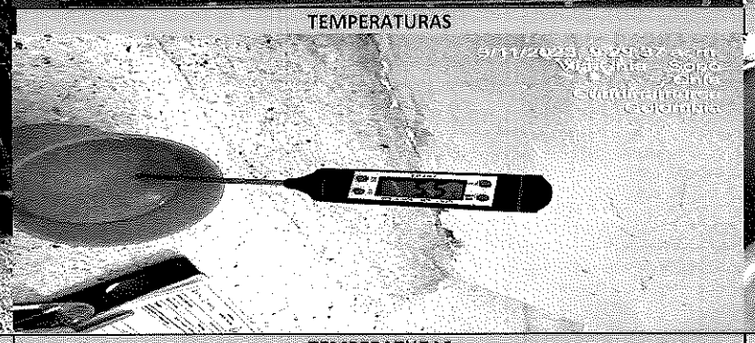
TABLERO INFORMATIVO



FICHA TECNICA



TEMPERATURAS



TEMPERATURAS



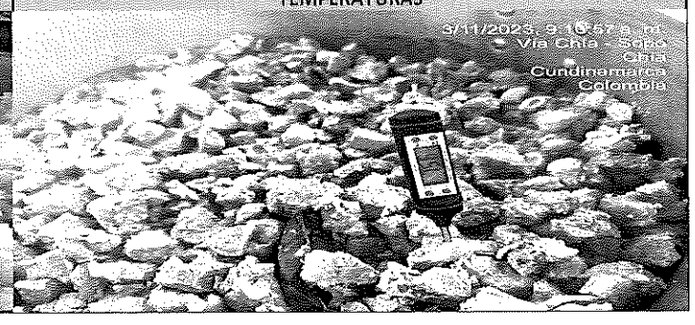
TEMPERATURAS



TEMPERATURAS



TEMPERATURAS



HAVERHILL DIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Institución educativa	Fusca.	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chía.			
		Área	Urbana	X	Rural	Fecha Visita	23 D	10 M	23 A
Nombre sede	La Caro 1	No de visita	14			Hora inicio	7:50		
Dirección	Cra 7 chía.	No Contrato CO1.PCCNTR	302-2023			Hora de terminación	11:00am		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	108			No. De Beneficiarios atendidos	108.		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.		Tipo de la modalidad entregada	RPS: 9 AM-PM	ALMUERZO	
Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	ADSFAS	Visita SPQR	N.A.	Horario de entrega	9:30.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Miryam Beltran manipuladora	Nombre del interventor de campo	Luis Fernel						

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	66	PORCENTAJE	75%	CALIFICACION CUALITATIVA	Aceptable.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	[illegible]	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		PORCENTAJE OBTENIDO	
	CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM		
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio: 3	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio: 2.
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.	0	No se evidencian instalaciones contruidas para proteger ambientes de ingreso de plagas o animales, se evidencia Falta de ventanería en ingreso al comedor.
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	No se evidencia servicio sanitario exclusivo para el Personal manipulador.
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	No se evidencia dotacion adecuada en instalaciones Sanitarias.

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	40%

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

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 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 remision de entrega de alimentos Firmada por el rector o 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 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 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			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	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			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	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 estándarizados para la porcion servida.	1	
30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	El gramaje de las monedas de platano no cumple para los cursos atendidos
32	Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes.	0	No se evidencia 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.	0	No se evidencia la cantidad de manipuladores correspondiente a las condiciones Contractuales.
40	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

63	Se cumple con el procedimiento de 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 antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	No se evidencian ventanas que comunican con el exterior en buen estado y con malla anti insecto.
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	81%

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)	0	No se evidencia remision Firmada por delegado del CAE.
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	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.	N.O	No se observan Condiciones de transporte durante la Visita.
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	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.	N.O	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.	N.O	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 ademas portan la dotacion adecuada.	N.O	No se observan Condiciones de transporte durante la visita

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	8	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 produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	

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

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de beneficiarios para la entrega de complementos.
81	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.
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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico 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

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

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 INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE	- Marion Bolivar
CÉDULA	TP 2025246530 GES	CÉDULA	- 33 945 508
CARGO	Interventor.	CARGO	- Cocinera
FIRMA	Luis Fernel	FIRMA	Marion Bolivar

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA	**FECHA DE LA VISITA**	23/10/23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	LA CARO 1	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



COMEDOR ESCOLAR



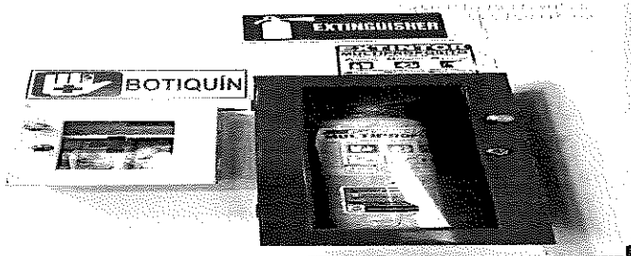
COCINA



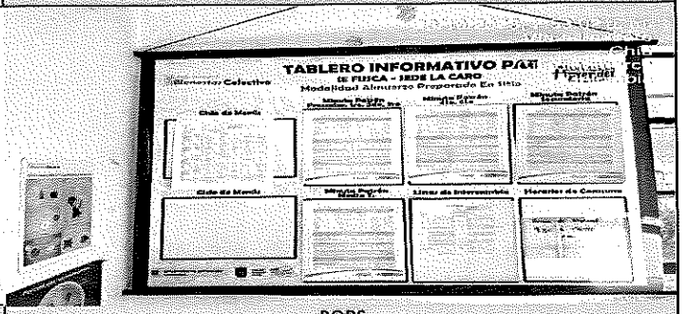
CONTRAMUESTRAS



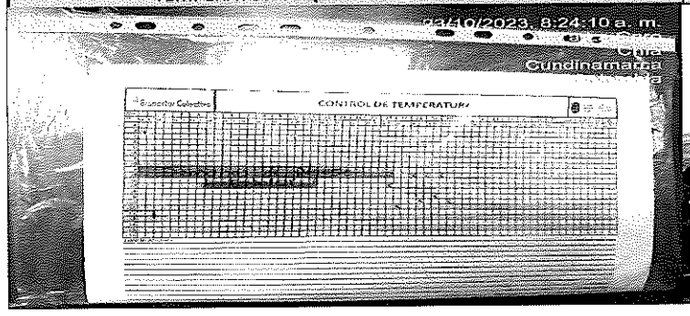
EXTINTOR



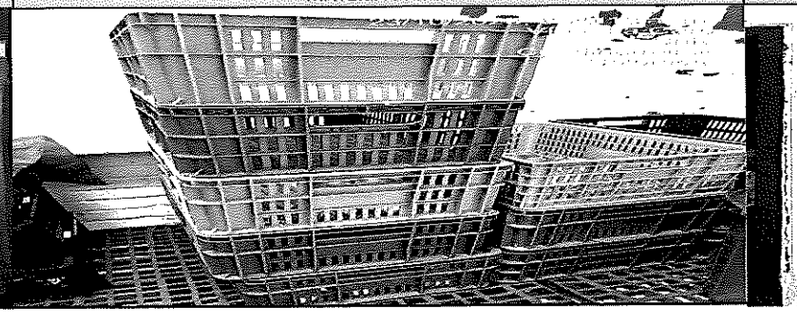
TABLERO INFORMATIVO PAE



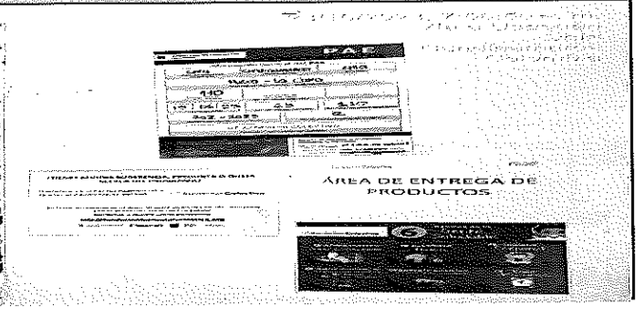
TEMPERATURA EQUIPO DE REFRIGERACION



MATERIA PRIMA



PQRS



HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chía.	Fecha Visita	23. 10. 23	Hora Inicio	7:50 am
Institución Educativa	Fusca.			Sede Educativa	La Cava			Hora de terminación	11:30 am.
Dirección	Cra 7 ch 9.			Operador	Unión Temporal Bienestar Colectivo.			No Contrato	202-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	6			Se presentaron intercambios	SI		NO	x						
	Fecha de última calibración	13.10.23.	Número de menú entregado	6.			Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	x				
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	x	NO											

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9
	2	4	6 a	8	10		2	4	6 a	8	10

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO: PREESCOLAR

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Carne Res Guisada.	39	45	36	40	32	C
Leguminosa	Arvejas Guisadas.	75	57	63	65	55	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco	75	76	72	74	40	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Monedas Platano	17	16	20	18	50	N.C
Verdura fría o caliente	Ensalada Fresca Zanahoria.	54	53	52	53	50	C
Bebida	Jugo Guaya. Leche.	200	200	200	200	200	C
					CUMPLE		5
					NO CUMPLE		0

CICLO: PRIMARIA 1° - 2° - 3°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Carne Res Guisada.	55	49	52	52	44	C
Leguminosa	Arvejas Guisadas.	82	86	85	84	70	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco	85	85	81	85	54	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Monedas Platano	24	30	34	29	60	N.C
Verdura fría o caliente	Ensalada Fresca Zanahoria.	62	68	72	67	60	C
Bebida	Jugo Guaya. Leche.	200	200	200	200	200	C
					CUMPLE		5
					NO CUMPLE		0

CICLO: PRIMARIA 4° Y 5°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Carne Res Guisada.	61	52	53	57	50	C
Leguminosa	Arvejas Guisadas.	114	117	113	113	100	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco	122	106	111	113	87	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Monedas Platano	45	52	55	50	65	N.C
Verdura fría o caliente	Ensalada Fresca Zanahoria.	68	67	73	69	65	C
Bebida	Jugo Guaya. Leche.	200	200	200	200	200	C
					CUMPLE		5
					NO CUMPLE		0

CICLO: SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO: MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

OBSERVACIONES: No se evidencia cumplimiento de gramaje de monedas de platano para los ciclos: (preescolar, 1°, 2°, 3°, 4° 5°.)

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO		NA		Especifique en cuales preparaciones:			
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA					

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	83%	Nombre del interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del interventor	TP 20254246530 CES

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

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

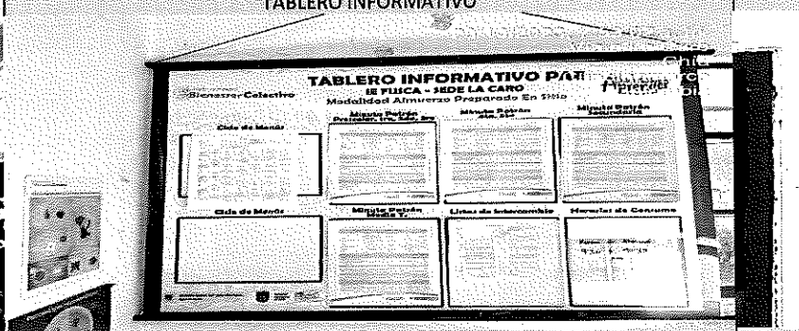
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA	**FECHA DE LA VISITA**	23-10-23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		LA CARO 1

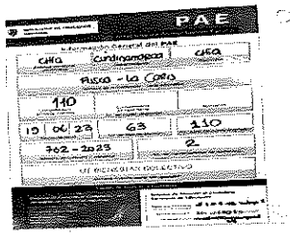
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



TABLERO INFORMATIVO



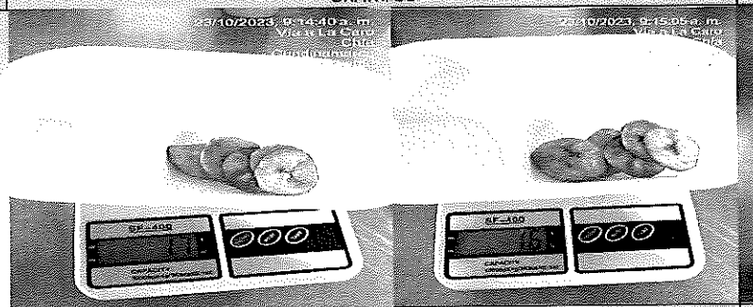
FICHA TECNICA



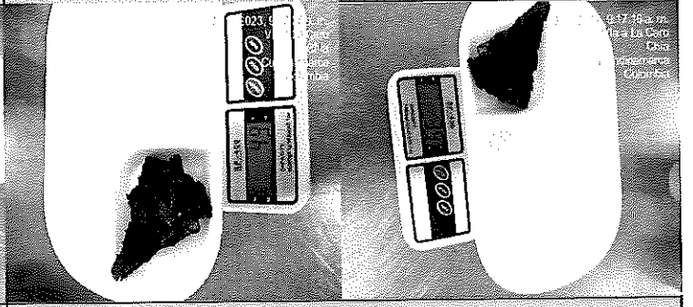
CUCHARAS DE MEDICION



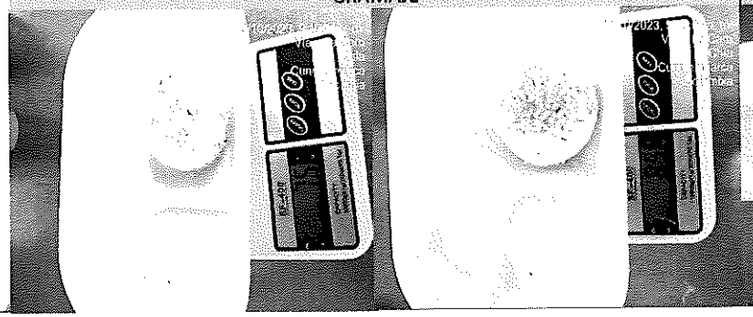
GRAMAJE



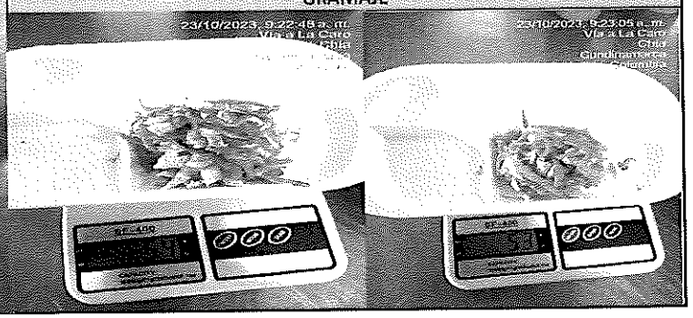
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERHILL SIECOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	3	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	1.11.23	Hora inicio	10:00
Institución Educativa	Fusca la Cara L			Sede Educativa	Fusca la Cara L			Hora de terminación	11:30
Dirección	Cra 7 chia.			Operador	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			No Contrato	737-2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	13							Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
		Número de menú entregado	13																		
Fecha de última calibración	20-jun-23	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO					Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X					

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1		3		5	X	7		9		1		3		5	X	7		9	
2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Carne Res Guisada.	50	52	55	52	30	C	66	56	67	61	41	C						
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz con Fideo	64	67	63	64	55	C	69	73	76.	72	70	C						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Papa Criolla	46	49	59	51	45	C	74	76	77	75	70	C						
Verdura fría o caliente	Guiso de hab, cheta y zanahoria.	62	58	59.	59	54	C	70	78	73	73	60	C						
Bebida	Vaso Fusa leche.	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C						
					CUMPLE		5				CUMPLE		5				CUMPLE		
					NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico													
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal													
Verdura fría o caliente													
Bebida													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE	100 %	Nombre del interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del interventor	TP 20254246530 CPS.

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

HAVERHILL

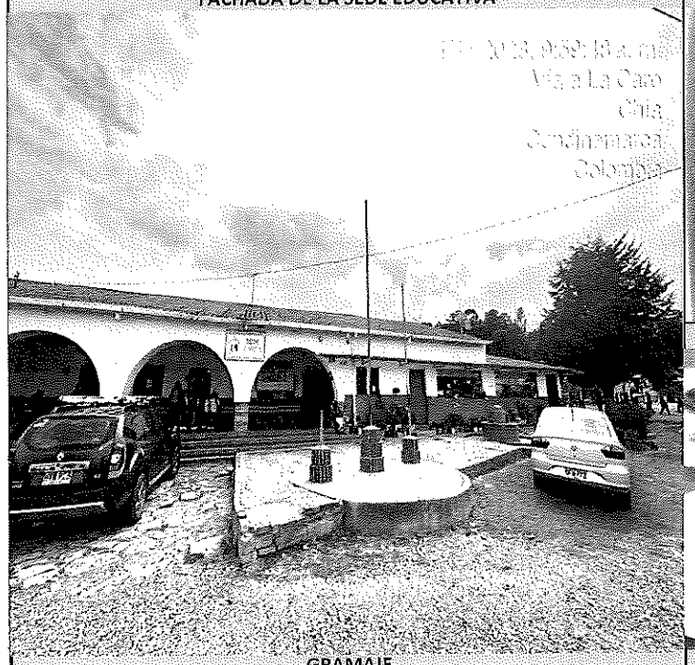
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

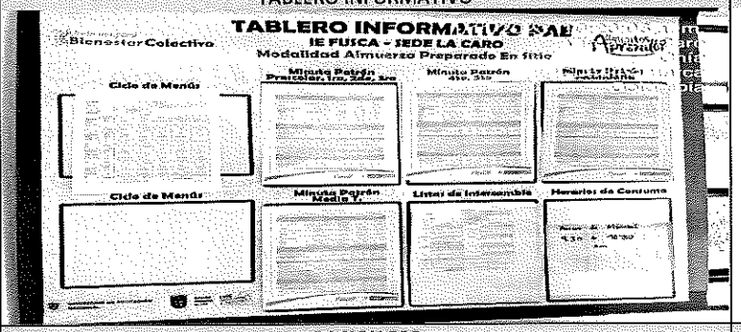
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LA CARO 1	**FECHA DE LA VISITA**	1/11/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		LA CARO 1

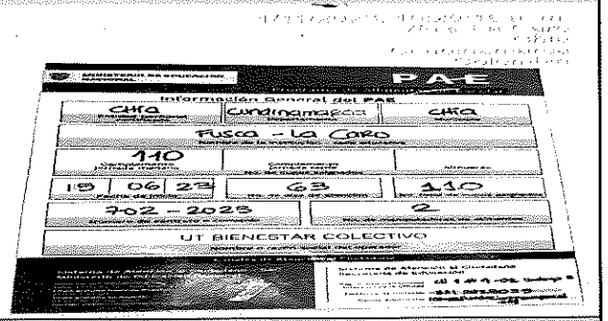
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



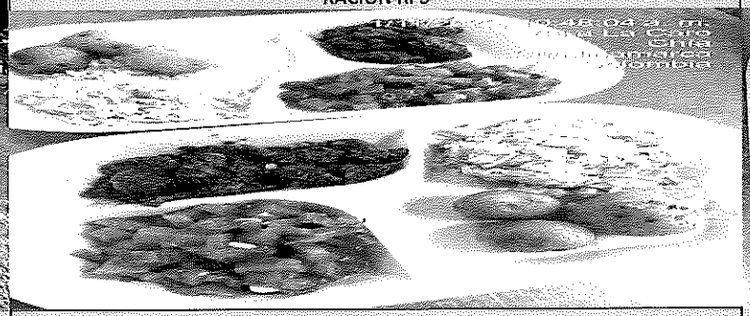
TABLERO INFORMATIVO



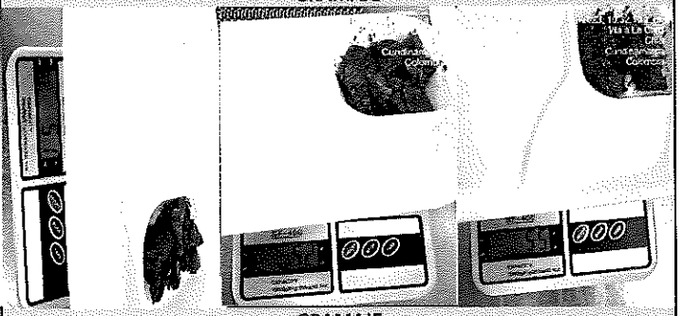
FICHA TECNICA



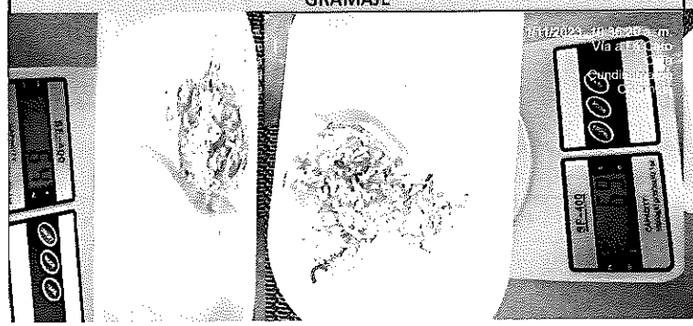
RACION RPS



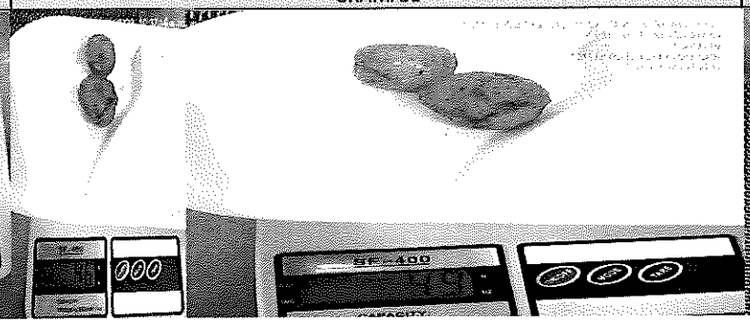
GRAMAJE



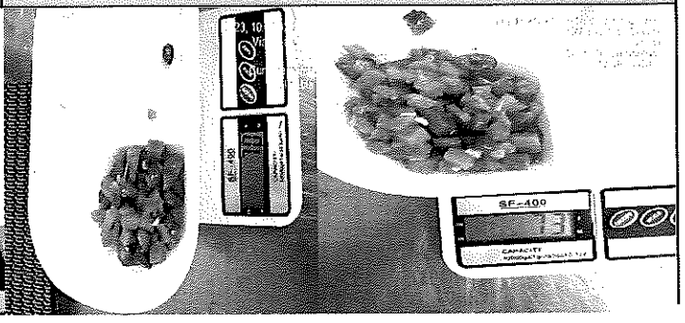
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERHILL BIECOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA MODALIDAD RPS

Entidad Territorial:	Cundinamarca				Fecha de la visita:	7.11.23	
Dirección Bodega:	Fusca la Carga # Cra 7 chia	Semana del ciclo:	3	Menú No:	73	Operador:	Union Temporal Buenestar Colectivo
Semana de Suministro:	3					Contrato:	702-2023.

*Nota: El valor registrado en la columna de peso verificado corresponde únicamente al peso del producto seleccionado aleatoriamente en el momento de la visita.

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA: NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	Fecha	PESO O VOLUMEN REGISTRADO EN EL EMPAQUE	PESO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO: C/NC
LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.	Leche en Polvo Entera.	The Cartera	RSA.0006359-2018	280823	280824	380 g	380 g.	C.
CEREALES. AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAIZ TRILLADO.	Arroz	ROA	RSA-0021278-2022	191023A	10.2024	500 g.	506 g.	C
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	Aceite	Bon Life.	RSA 0002332-2019	35383	01.09.24	1.000 ml		C
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.								
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.								
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	AJO	El Zafiro Azul	SAP77124905	110923	108.25	500 g	505 g	C
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.								

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	Fecha	PESO VERIFICADO	FECHA DE REFERENCIA	Temperatura (aplica para productos	CUMPLIMIENTO: C/NC
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.									
QUESO									

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR		REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA	
Nombre:	Adriana Bolivar	Nombre:	LUIS FERNEL MULFORD
Documento:	33925509	Documento:	
Cargo:	Nutricionista	Cargo:	TP 20254246530 CP

HAVERHILL SISCOL la mejor CON SORC

MUNICIPIO: INSTIRUCION EDUCATIVA:

OPERADOR : UNION TEMPOIRAL BIENESTAR COLE SEDE EDUCATIVA: FUSCA LA CARO 1

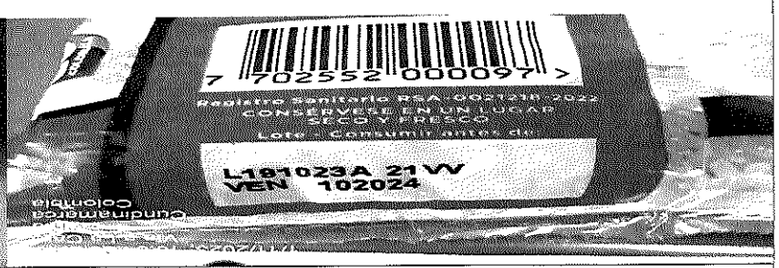
REPRESENTANTE INTERVENTORIA:LUIS FERNEL FECHA DE LA VISITA: 1/11/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: CEREALES: AVENA , ARROZ, HARINADE TRIGO, HARINA DE MAIZ, FECULA, PASTA, FECULA DE MAIZ TRILLADO.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



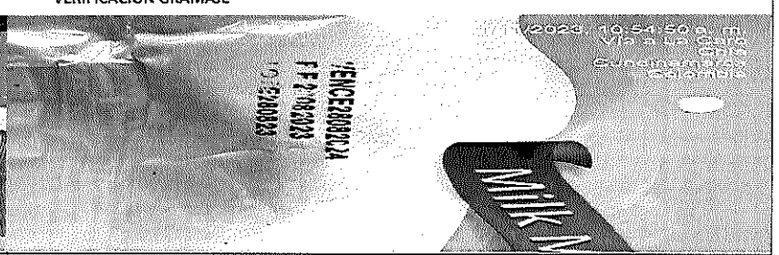
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

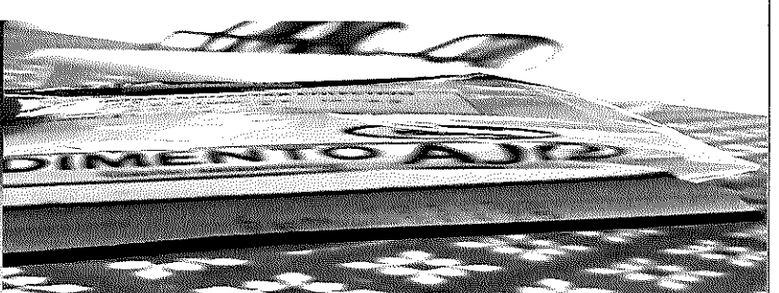


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

PRODUCTO



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL SISCOL CON SORC

MUNICIPIO:

INSTIRUCION EDUCATIVA:

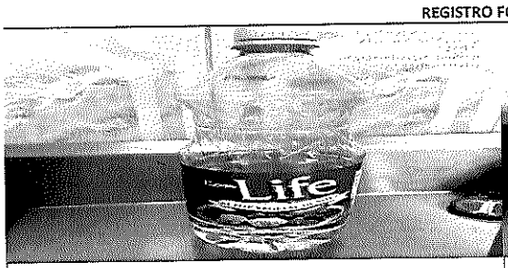
OPERADOR : UNION TEMPOIRAL BIENESTAR COLE

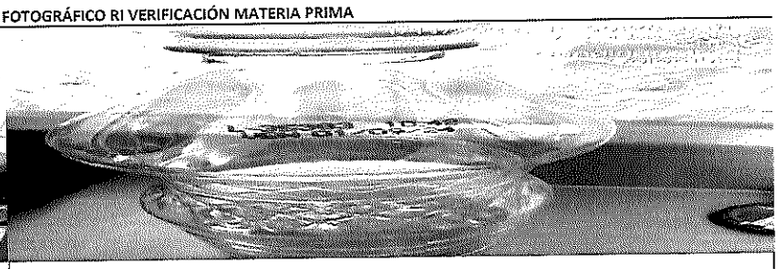
SEDE EDUCATIVA: FUSCA LA CARO 1

REPRESENTANTE INTERVENTORIA:LUIS FERNEL

FECHA DE LA VISITA: 1/11/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA





PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



HAVERHILL BIGCOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	1	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHÍA	Fecha Visita	17/10/2023
Hora inicio	9:00 am						
Institución Educativa	COLEGIO BOJACA	Sede Educativa	A BOJACA	Hora de terminación	11:00 am		
Dirección	CL 29 #73-90 VDA BOJACA	Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No Contrato	737-2023 7/12/2023		

Balanza			Número de menú programado	2	Se presentaron Intercambios	SI		NO	X	
	Marca	RANGER	Número de menú entregado	2						
	Fecha de última calibración	N.O	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI X NO	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A. X

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		X		5		7		9		1		X		5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°-2°-3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	LECHE SABOR FRESA							274	274	274	274	200	C						
Cereal Acompañante	GALLETA SABOR QUESO							53	52	52	52,3	50	C						
Postre	BOCADILLO GUAYABA							20	20	20	20	15	C						
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE		3				CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos														3227		13/DIC/2023	
Cereal Acompañante														283		07/06/2024	
Postre														238-23		15/02/2024	
Fruta														CUMPLE	3	CUMPLE	3
					CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100 %	Nombre del interventor	DIEGO GARCIA G.
						Firma del interventor	8/720119

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

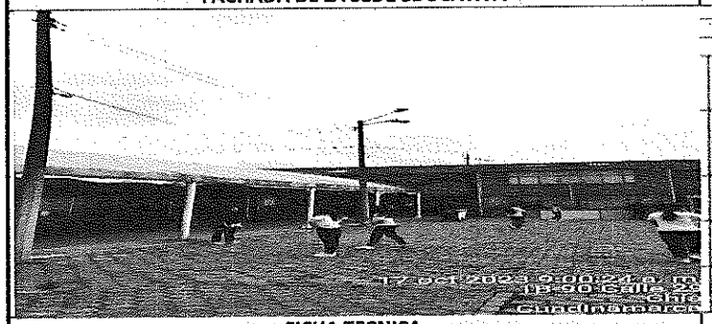
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

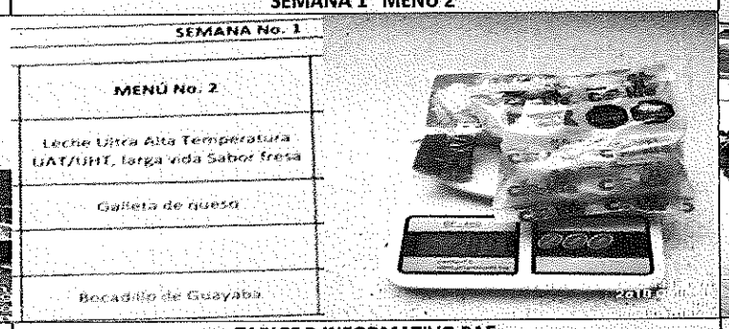
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES N1

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	COLEGIO BOJACA	**FECHA DE LA VISITA**	17/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	A VDA BOJACA	

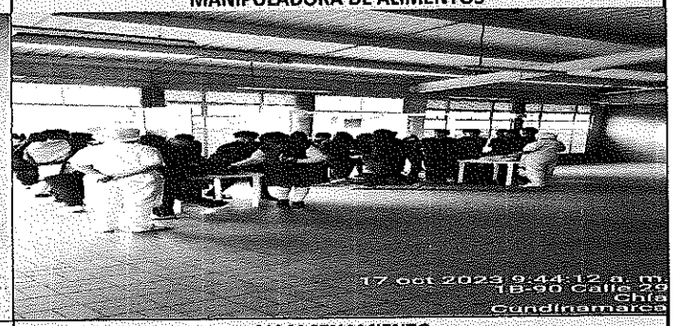
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



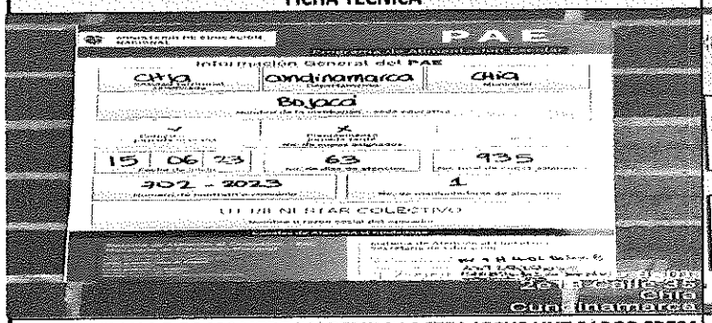
SEMANA 1 MENU 2



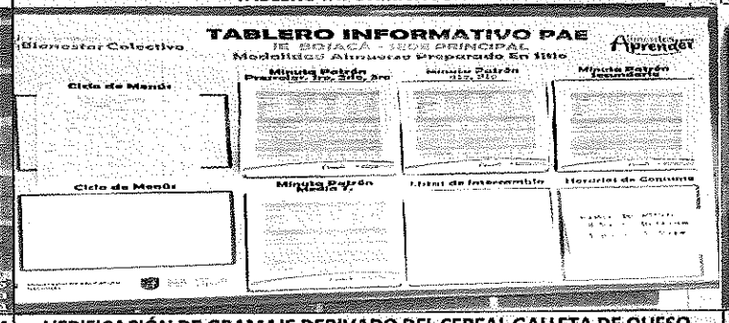
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



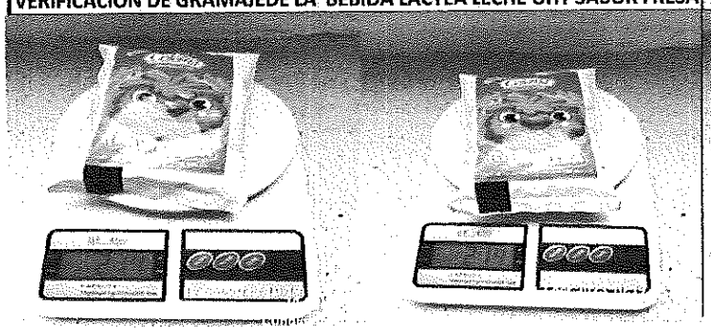
TABLERO INFORMATIVO PAE



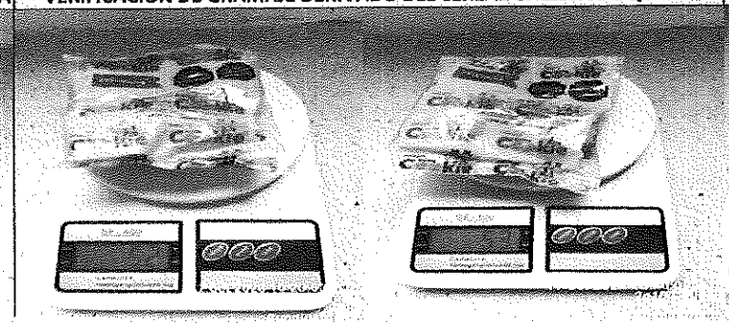
ALMACENAMIENTO



VERIFICACION DE GRAMAJEDE LA BEBIDA LACTEA LECHE UHT SABOR FRESA



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL GALLETA DE QUESO



VERIFICACION DE GRAMAJE BOCADILLO GUAYABA



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

Fecha de la visita: 17/10/2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	VDA BOJACA COLEGIO DISTRITAL BOJACA	
Operador: U.T B.C		X		Municipio	CHIA	

Verificación Res. 5109/2005													Cumplimiento	
Producto	Fecha Fabric	Nombre del Alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de Tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
LECHE	NA	LECHE DE FRESA	LECHE SEMI DESCREMADA AZUCAR, LECHE EN POLVO SABOR ARTIFICIAL A FRESA	3227	200ML	CELEMA MANIZALES	CONSERVAR EL PRODUCTO EN SU ENVASE ORIGINAL L.F.	13/DEC/ 2023	DESPUES DE ABIERTO MANTENER	RSA - 0017783 - 2022	BUEN ESTADO	100ML: SIGNA TOTAL	C	
GALLETA	NA	GALLETA SABOR QUESO	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA GRASAS VEGETALES.	283	30gr	ALIMENTOS RONMAR BTA, SUR	CONSERVAR LUGAR FRESCO	07/06 2024	CONSUMA MENOR TIEMPO	NSA - 006769 - 2018	BUEN ESTADO	100gr: 252 CALORIAS GRASA T 19gr	C	
BOCADILLO	NA.	BOCADILLO GUAYABA	GUAYABA AZUCAR	238-23	20gr	GAN KASTUS BARBOSA N.S.	-	15/02 2024	CONSUMIR SEMANA TERMINO	NSA - 000573 - 2016	BUEN ESTADO	NA		NC

Observaciones:

SE EVIDENCIA INCUMPLIMIENTO DE INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y DECLARACION TABLA NUTRICIONAL, FECHA DE FABRICACION EN EL BOCADILLO DE GUAYABA

FIRMA	FIRMA
Nombre: DIEGO GARCIA	Nombre: Sandra J. Vargas
Documento: 8172110	Documento: 39756113
Cargo: TAST.	Cargo: Manipuladora.
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

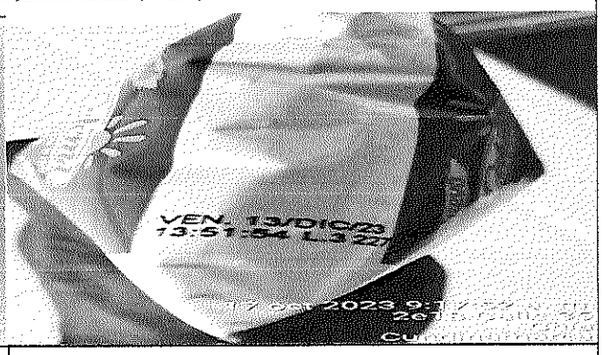
OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA:COLEGIO BOJACA
FECHA DE LA VISITA: 17 /10/2023	SEDE EDUCATIVA: A VDA BOJACA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	MUNICIPIO: CHIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA : Retirado

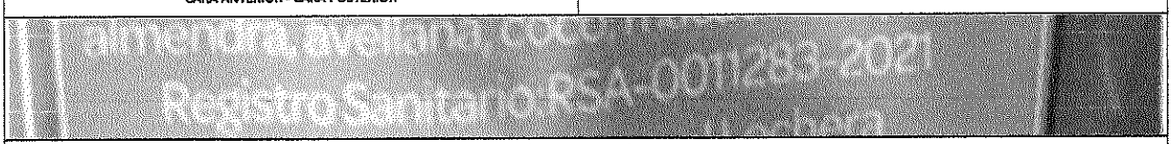
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

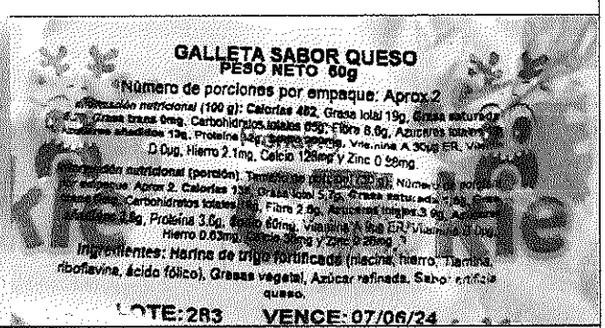


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

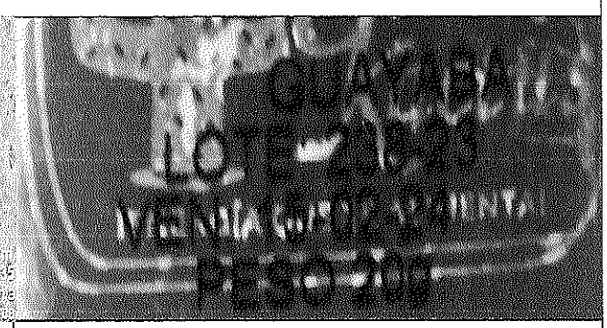


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

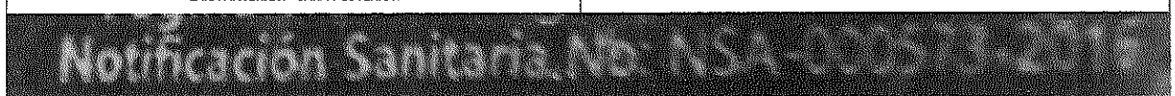
3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RI

Entidad Territorial	CUNDINAMARCA				Fecha de la visita		
Dirección Bodega	CALERO DIRECTA BOJACA		VDA BOJACA		Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	
Semana de suministro	1	Semana del ciclo	1	Menú No.	2	CO1.PCENTR	7/02/2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1°, 2°, 3°			PRIMARIA 4°, 5°			SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9°			SECUNDARIA 10°, 11°		
			MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3
LECHE SABOR FRESA	3227	13/12/2023				274	274	274									
GALLETA SABOR ARROZ	283	07/06/2024				53	52	52									
BOCADILLO GUAYABA	238-23	15/12/2024				20	20	20									

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:	REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORÍA
	Nombre: Sindy P. Vaca	Nombre: DIEGO GARCIA
	Documento: 39756413	Documento: 80720114
	Cargo: Nutricionista	Cargo: INTERVENTOR

HAVERHILL BIECOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO BOJACA
OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA: A VDA BOAJACA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:17/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

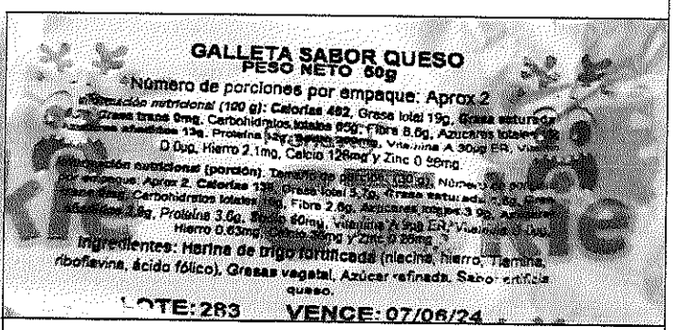


VERIFICACIÓN GRAMAJE

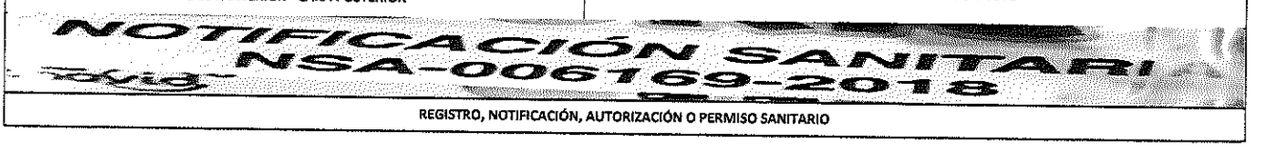
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



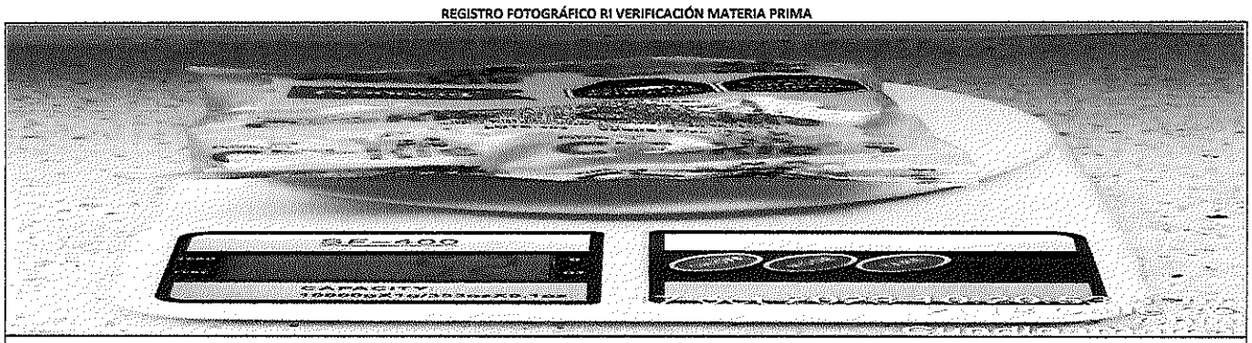
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL BIGGOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO BOJACA
OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA: A VDA BOAJACA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:17/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL BIGCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

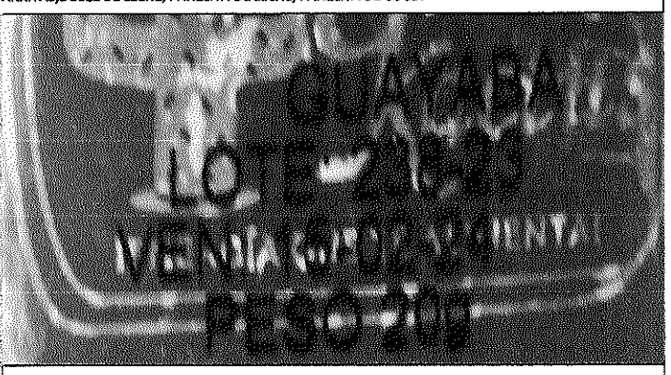
MUNICIPIO: CHIA	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO BOJACA
OPERADOR : UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	SEDE EDUCATIVA: A VDA BOJACA
INTERVENTOR: DIEGO GARCIA	FECHA DE LA VISITA:17/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

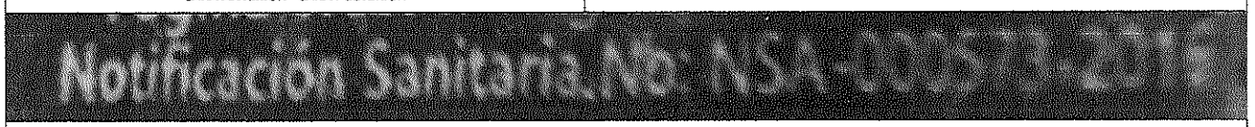
3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.



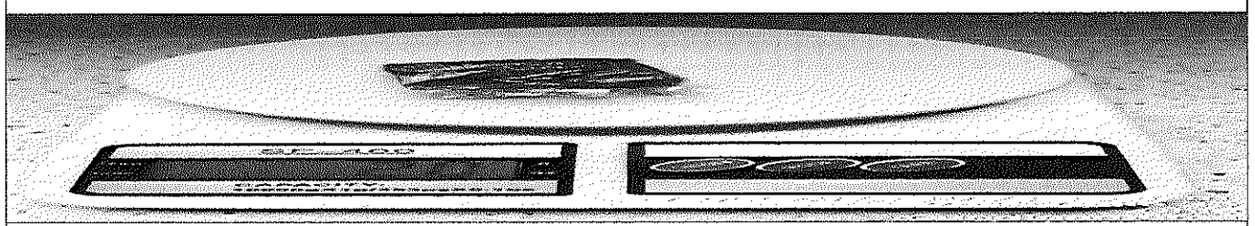
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Boyacá.	**ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	**Municipio** Chía.	
Nombre sede: Boyacá.	**Area Urbana**	**Area Rural** X	
Dirección: Cll 35 #8-78	**Fecha Visita:** 19-0-23	**Hora de inicio:** 8:00am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**E19No Contrato CO1.PCCNTR:** 737-223	**Hora de terminación:** 12:30pm	
Hora de consumo: 9:30	**Hora de entrega publicada:** 9:30am.		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** N.A.		
No. De Beneficiarios 935	**No. De Beneficiarios atendidos** 935		
Visita técnica X **No. de Visita** 2	**Seguimiento posible** N.A.	**Visita SPQR** N.A.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Operaria Manipuladora	**Nombre del interventor de campo:** Lud Fernel.		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X NO ___		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por

PUNTAJE ESPERADO	57	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	61 %	Calificación Cualitativa:	Bajo

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	2.	
De 201 a 600 raciones	2		
De 601 a 1000 raciones	3		
De 1001 a 1500 raciones	4		

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

RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	1	
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	6.	PUNTAJE OBTENIDO	6.	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	no se evidencia remision 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 facil limpieza y desinfeccion.	0	no se evidencian letrero Alusivo a la aplicacion 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 gestion ante la entidad competente.	N.A.	No Aplica para modalidad Segun plan de Saneamiento.
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	N.A.	NO Aplica Aqua, modalidad segun plan de Saneamiento

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	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 acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	78%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N·O	No se observan Condiciones de transporte durante la visita.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N·O	No se observan Condiciones de 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 observan Condiciones de 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 observan Condiciones de 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 ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	N·O	No se observan Condiciones de transporte durante la visita.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54%

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	No se evidencia registro diario de beneficiarios para la entrega de Complementos.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	
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

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

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE:	Esperanza Villamil
CEDULA:	~~TP 20254246530 CFS~~	CEDULA:	33233696
CARGO:	interventor	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:	Luis Fernel	FIRMA:	

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

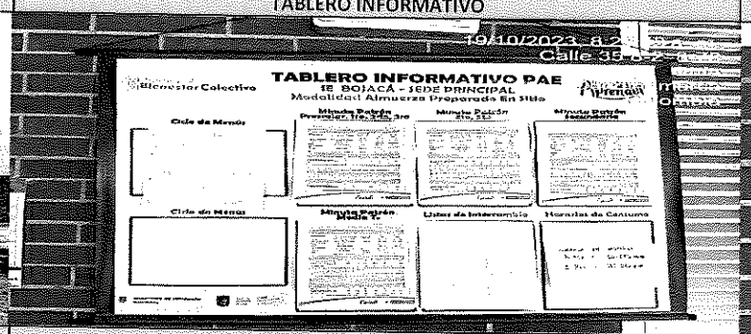
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/23
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	BOJACA	

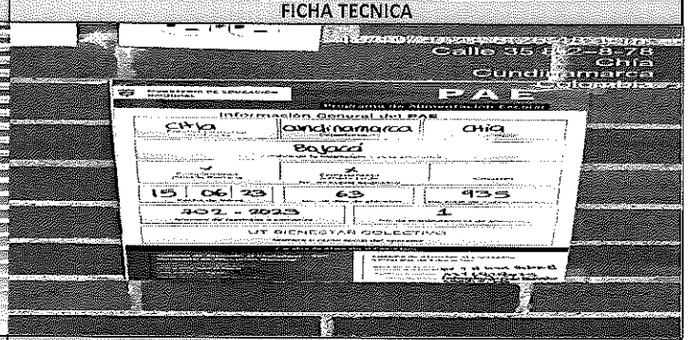
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



TABLERO INFORMATIVO



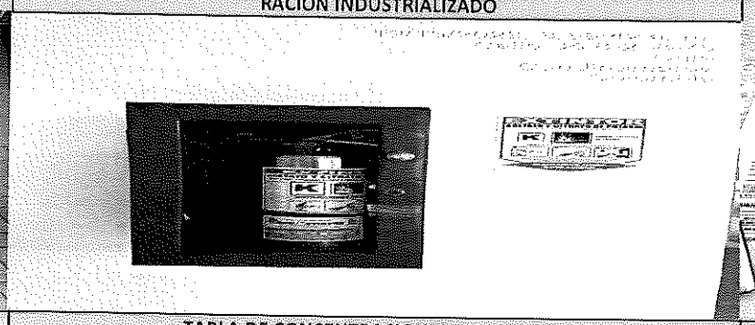
FICHA TECNICA



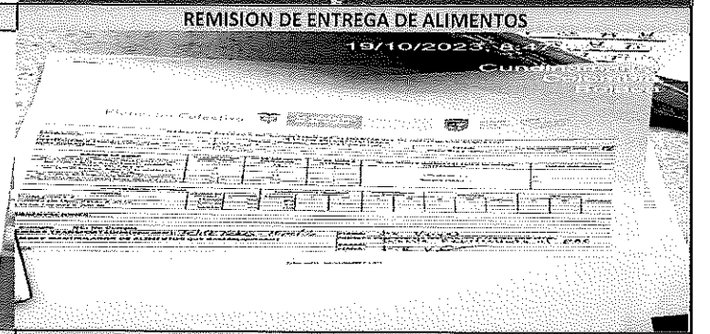
ALMACENAMIENTO DE RI



RACION INDUSTRIALIZADO



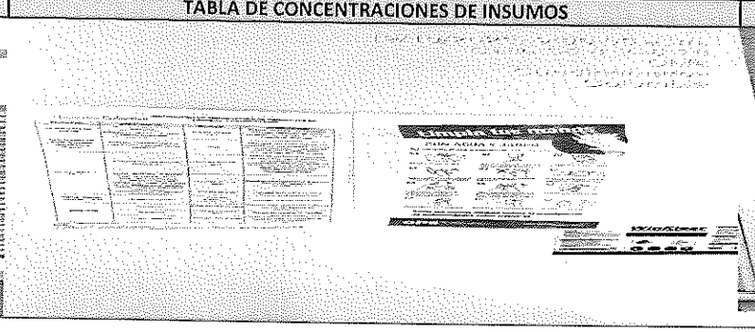
REMISION DE ENTREGA DE ALIMENTOS



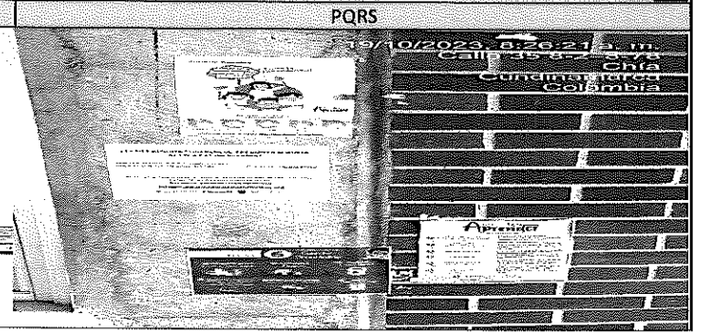
ALISTAMIENTO DE RI



TABLA DE CONCENTRACIONES DE INSUMOS



PQRS



HAVERHILL SIGCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	7	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chía	Fecha Visita	19.10.23	Hora Inicio	8:00am.
Institución Educativa	Bojaca.			Sede Educativa	Bojaca.			Hora de terminación	11:30.
Dirección	Calle 38 - 8-78			Operador	Unión Temporal Bienestar Colectivo			No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	4							Se presentaron intercambios	SI		NO	x						
	Fecha de última calibración	13.10.23.	Número de menú entregado	4							Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	x				
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	x	NO															
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado				1		3	x	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1		3	x	5		7		9	
				2		4		6		8		10					2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	Colanta Avena UHT.	232	229	227	229	200	C	230	229	229	229	200	C	232	225	227	228	200	C
Cereal Acompañante	La huerta Mantecada.	56	55	53	54	40	C	52	56	56	54	50	C	54	54	51	53	60	C
Postre	Panelita con leche sabor fresas.	20	20	20	20	15	C	20	20	20	20	15	C	20	20	20	20	15	C
Fruta																			
					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3	
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0	

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°							
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Leche y productos lácteos	Colanta Avena UHT.	229	226	231	228	200	C	208	229	225	220	200	C	3209	25.10.23.
Cereal Acompañante	La huerta Mantecada.	56	54	52	54	50	C	55	51	56	54	50	C	09.10.23	28.10.23
Postre	Panelita con leche sabor fresas.	20	20	20	20	15	C	20	20	20	20	20	C	238.23	15.02.24.
Fruta														CUMPLE C	CUMPLE C
					CUMPLE	3					CUMPLE	3		NO CUMPLE	NO CUMPLE
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0			

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO		NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15.	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 CES

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

HAVERHILL

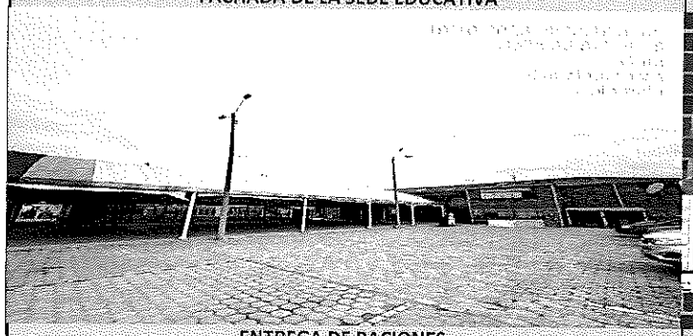
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA	**FECHA DE LA VISITA**	19-10-2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	BOJACA	

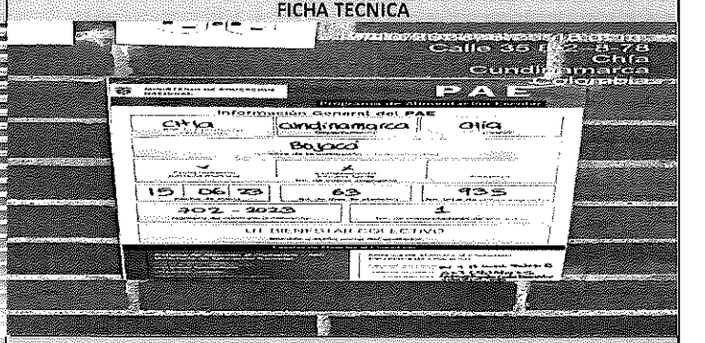
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



TABLERO INFORMATIVO



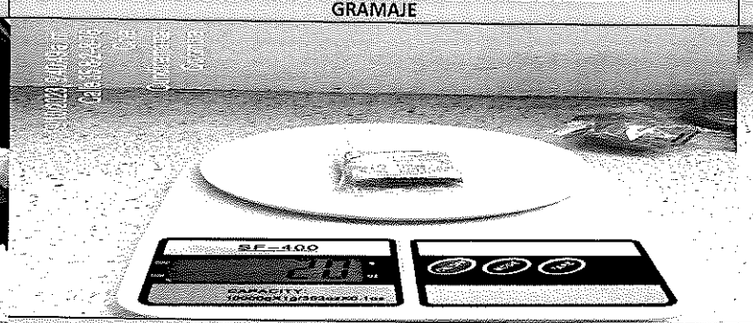
FICHA TECNICA



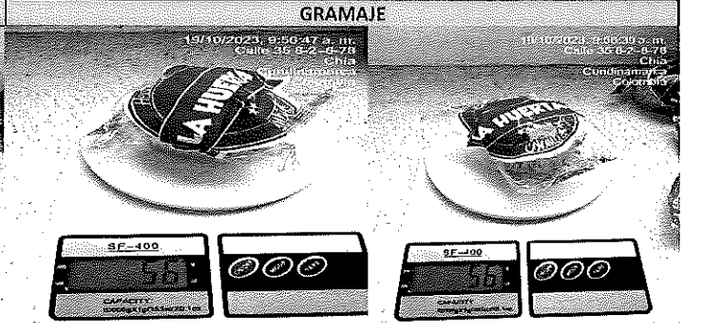
ENTREGA DE RACIONES



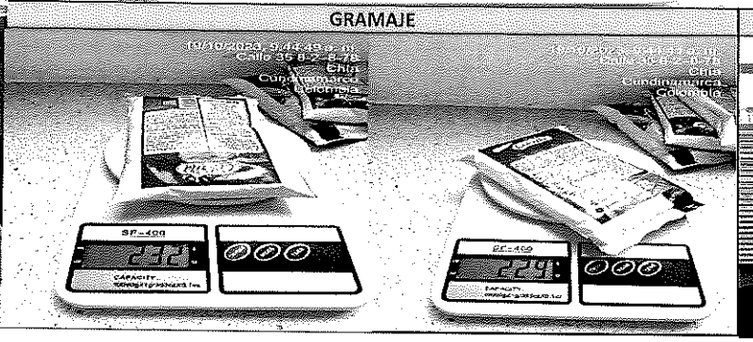
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



ALISTAMIENTO RI



HAVERHILL BIOCOL SAS — CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ENTIDAD TERRITORIAL:	Cundinamarca.	Direccion	Bojaca. Calle 33 - 8 - 78.
Fecha de la visita:	19. 10. 23	Tipo de Complemento:	RACION PREPARADA EN SITIO — ALMUERZO
Operador:	Union Temporal Bienestar Colectivo.		

Producto	Verificación Res. 5109/2005 — Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y direccion de fabricante	Instrucción de conservacion	Fecha de vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones de empaque primario	Declaración de tabla nutricional	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No Cumple
Lacteo	Crema Avena UHT.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Cereal Acompañante	La Aurora Mantecada.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Postre.	Panelita de Leche - 6 unidades.	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	✓	—		N.C

Observaciones:

No se evidencia cumplimiento en el rotulado del empaque del dulce (panelita de leche) ya que no cuenta con instrucciones de conservación.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Esperanza Villamil	Nombre: LUIS FERNEL MULFORD
Documento: 35333696	Documento: TP 20254246530 CES
Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor
PERSONAL OPERADOR	PERSONAL INTERVENTORIA

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

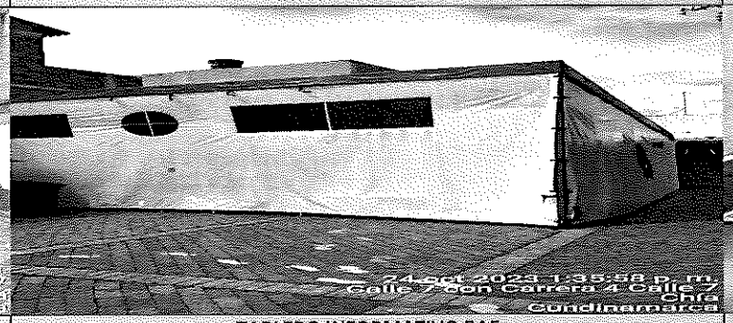
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES GRADO TRANSICION

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO CAMPINCITO	**FECHA DE LA VISITA**	24/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	CAMPINCITO	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



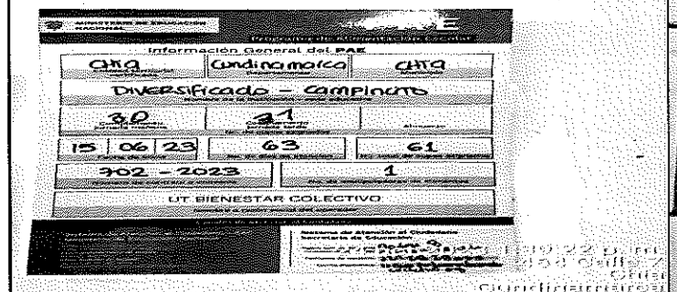
INFRAESTRUCTURA



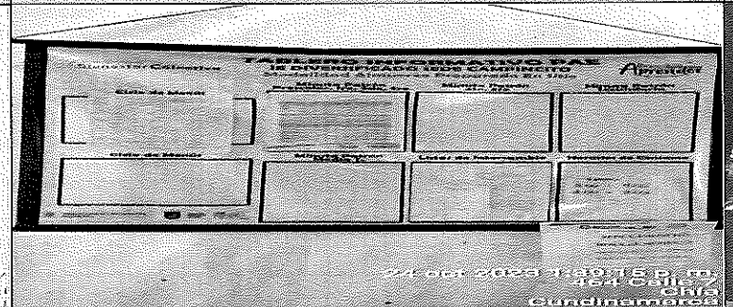
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



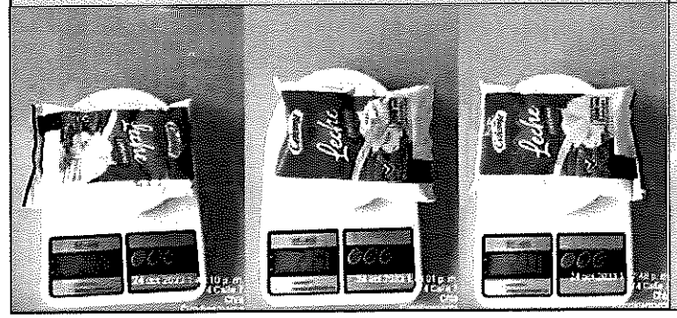
TABLERO INFORMATIVO PAE



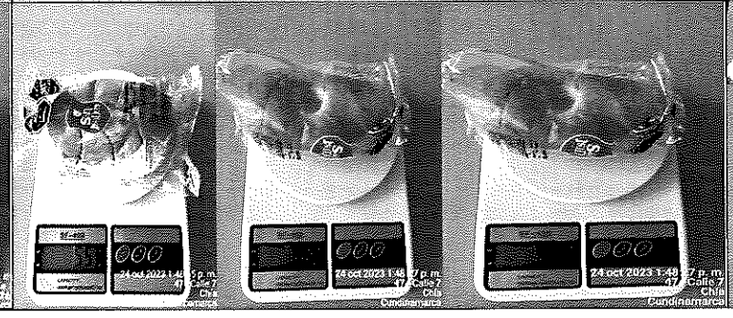
MENU RACION INDUSTRALIZADA



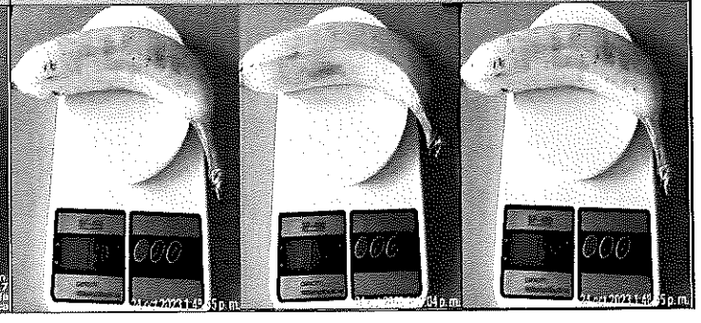
VERIFICACION DE GRAMAJE PRODUCTO LACTEO LECHE ENTERA UHT



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL PAN CON QUESO



VERIFICACION DE GRAMAJE FRUTA DE COSECHA BANANO



HAVERHILL SIBCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	4	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chía.	Fecha Visita	31. 10. 2023
Hora inicio	8:10am.						
Institución Educativa	Bojacá.			Sede Educativa	Bojacá.	Hora de terminación	10:30am.
Dirección	Calle 35 # 8-78			Operador	Unión Temporal Bienestar Colectivo.	No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	ESP 12				Se presentaron intercambios	SI	X	NO									
	Fecha de última calibración	13.10.23	Número de menú entregado	Especial				Presentaron soporte de autorización	SI	X	NO			N.A.						
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO														

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1		3	X	5		7		9		1		3	X	5		7		9	
2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	Colema leche Sabor Fresa UHT.	213	215	216	214	200	C	212	216	214	214	200	C	219	212	216	215	200	C
Cereal Acompañante	Sin Sicho Pastel de Carne	50	54	52	52	50	C	57	52	56	55	50	C	51	54	50	51	50	C
Postre	chocolatina JET	13	13	16	14	15	NC	16	13	13	14	15	NC	13	13	13	13	15	NC
Fruta																			
					CUMPLE		2				CUMPLE		2				CUMPLE		2
					NO CUMPLE		1				NO CUMPLE		1				NO CUMPLE		1

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°						LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
Leche y productos lácteos	Le de Sabor Fresa UHT Colema.	216	216	216	216	200	C	216	215	216	215	200	C	3227		13.DIC.23	
Cereal Acompañante	Sin Sicho Pastel de Carne	56	52	52	53	50	C	54	58	57	56	50	C	H2710		3.NOV.23.	
Postre	chocolatina JET	13	16	13	14	20	NC	16	13	13	14	20	N.C	1H0823/67.		14.08.24.	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE		2				CUMPLE		2	NO CUMPLE	—	NO CUMPLE	—
					NO CUMPLE		1				NO CUMPLE		1				

OBSERVACIONES: Se evidencia que el peso del dulce no cumple para el total de los cursos verificados. (Preescolar, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11).

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: Se evidencia cambio de galleta de queso por pastel de carne y dulce barquillo por chocolatina.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE	66%	Nombre del Interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 CES

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

HAVERHILL

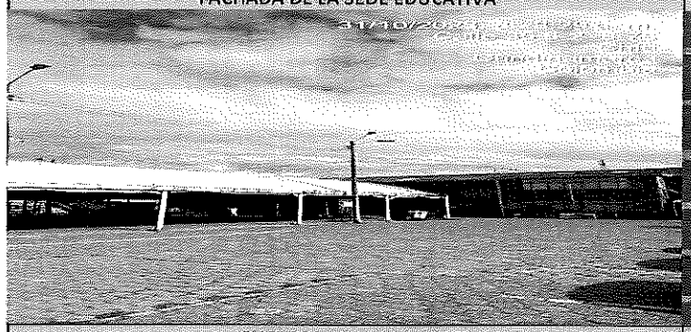
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

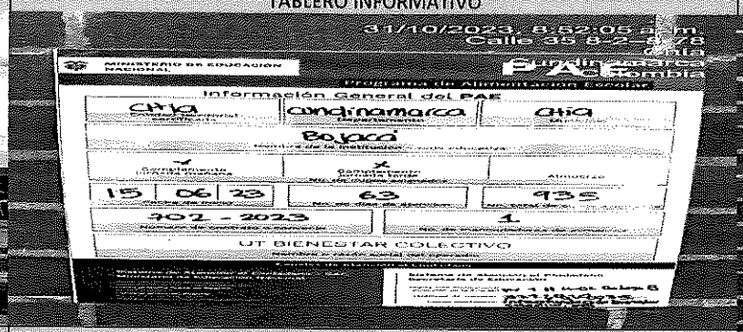
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BOJACA	FECHA DE LA VISITA	31/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA	BOJACA		

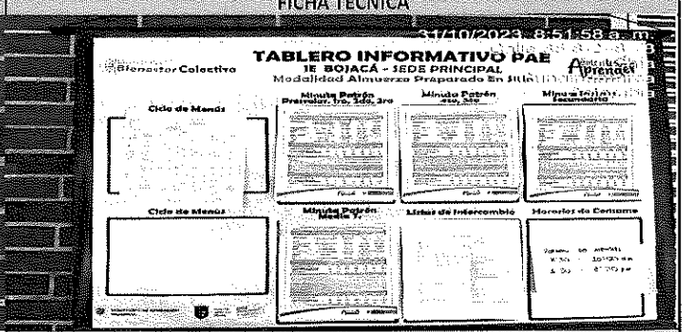
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



TABLERO INFORMATIVO



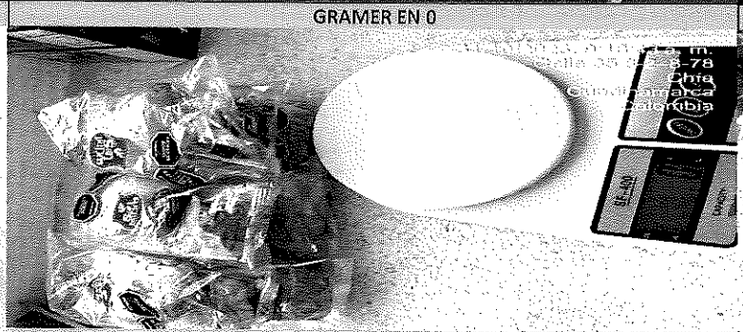
FICHA TECNICA



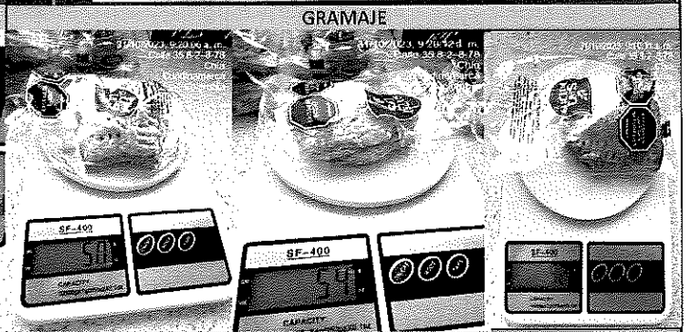
ENTREGA DE RACIONES



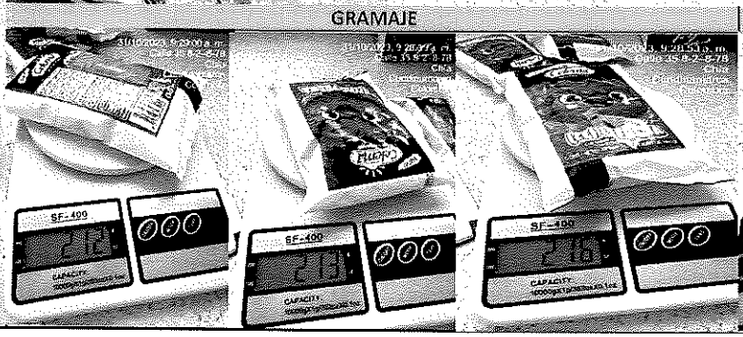
GRAMER EN 0



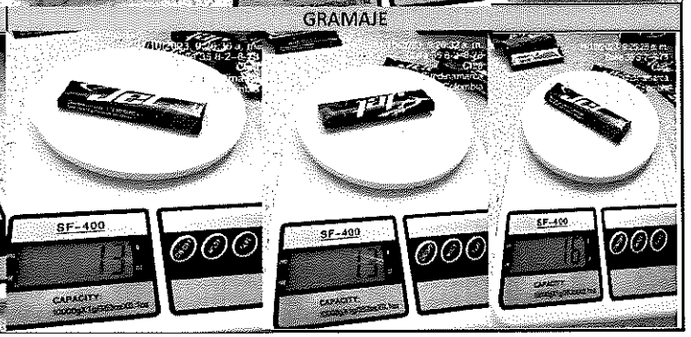
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERH BISCOL Ltda | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: Cundinamarca.

Fecha de la visita:	31.10.23	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	Calle 35 # 8-18 Boyaca.	
Operador:	Union Temporal Bienestar		1		Municipio	chia.	

Verificación Res. 5109/2005

Producto	Fecha Fabric.	Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de Conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de salud Nutricional	Cumplimiento	
													Cumple	No Cumple
Lacteo.	NA	Colanta leche Sabor Fresa.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	C	C	
Cereal Acompañante	NA	San Isidro Pistel Cane.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	C	C	
Postre.	NA	Colombina Jet.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	C	N.A	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Luis Fernel LUIS FERNEL MULFORD	Nombre: Rosalba Villamil
Documento: TP 20254246530 CES	Documento: 35337696
Cargo: interventor	Cargo: Manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

FECHA DE LA VISITA: 25/10/2023

REPRESENTNTE INTERVENTORIA:

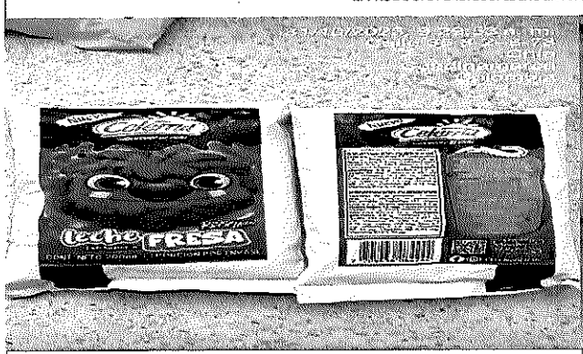
INSTITUCION EDUCATIVA: BOJACA

SEDE EDUCATIVA: BOJACA

LUIS FERNEL

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

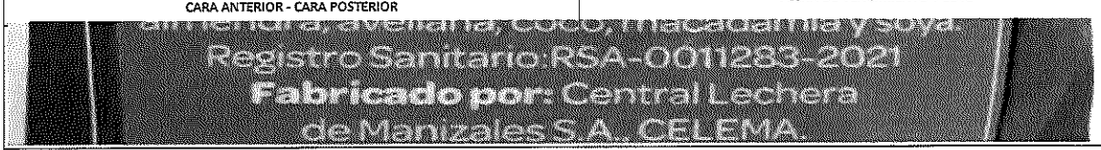
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO. AZÚCARES O DULCES. BOCADILLO, CHAPARRITAS,DULCE DE LECHE, PANELITA DE LECHE, PANELITA DE COCO.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL BIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Institución educativa	Forqueta	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chía.			
Nombre sede	Forqueta	Área	Urbana	Rural X	Fecha Visita	24 D	10 M	23 A	
Dirección	Vía la Volcanera.	No de visita	28		Hora inicio	12:15			
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No Contrato CO1.PCCNTR	702-2023		Hora de terminación	3:00 pm.			
		No. De Beneficiarios focalizados	359		No. De Beneficiarios atendidos	359			
Reporta casos de atención prioritaria	SI ___ NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM ___ ALMUERZO X			
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	[illegible]	Nombre del interventor de campo	Luis Fernel						

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	70	PORCENTAJE	81%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	Menos de 70% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy Bueno			

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		PORCENTAJE OBTENIDO	
	CONCEPTO EMITIDO			

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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.	0	Se evidencian grietas en paredes de la cocina y goteras en la conexión de la campana extractora.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Se evidencia que el personal manipulador no cuenta con servicio exclusivo de sanitarios.
E	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N.A.	No aplica ya que no cuentan con servicio de baño.

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	40%

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 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	Se evidencia remision de entrega de alimentos sin Firma de representante 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 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 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	12	PORCENTAJE	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
21	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
22	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas.	1	
23	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible.	1	

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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	Se evidencia falta de 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	7	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.	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 desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
47	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	1	
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	1	
49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	1	
50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion.	0	Se evidencian letreros alusivos a la aplicacion de BPM, pero no son del material exigido.
52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

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

63	Se cumple con el procedimiento de 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 antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	Se evidencia ventana que comunica con tienda escolar NO cuenta con malla anti insecto.
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	85,18 .

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)	1	
70	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	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.	N.O	NO se observan Condiciones de transporte durante. la visita.
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	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.	N.O	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.	N.O	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 ademas portan la dotacion adecuada.	N.O	NO se observan Condiciones de transporte durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	12,5.

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.	0	Se evidencia la falta de equipos para la prestacion del Servicio, como hollas, cucharones, calderas.
77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	0	Se evidencia falta de menaje para atencion: cucharas, vasos.

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 produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	Se evidencia que no se diligencian ni se realizan 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 y 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	1	
87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	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 INTERVENTORÍA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	0	NOMBRE	Aurys Rodriguez
CÉDULA	LUIS FERNEL MULFORD	CÉDULA	7022977221
CARGO	TP 20254246530 CPS	CARGO	manipuladora
FIRMA	Luis Fernel	FIRMA	Aurys Rodriguez

HAVERHILL

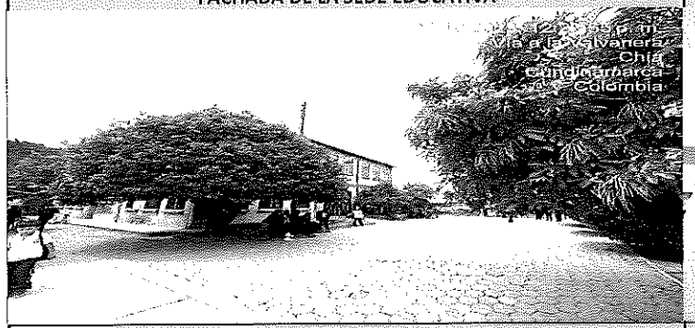
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FONQUETA	**FECHA DE LA VISITA**	24/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	FONQUETA	

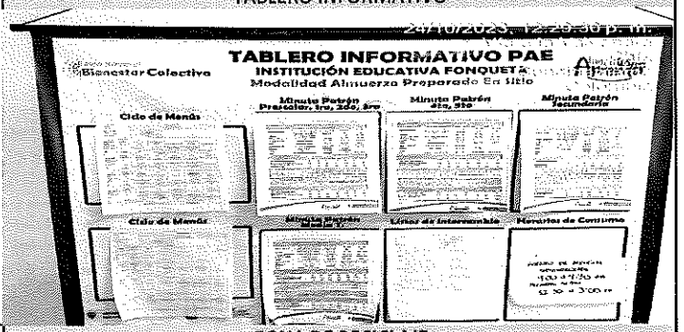
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



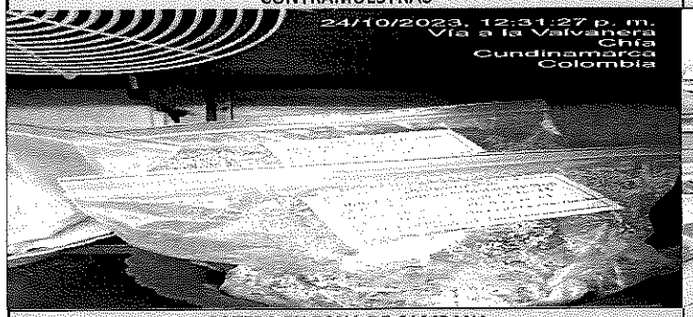
FICHA TECNICA



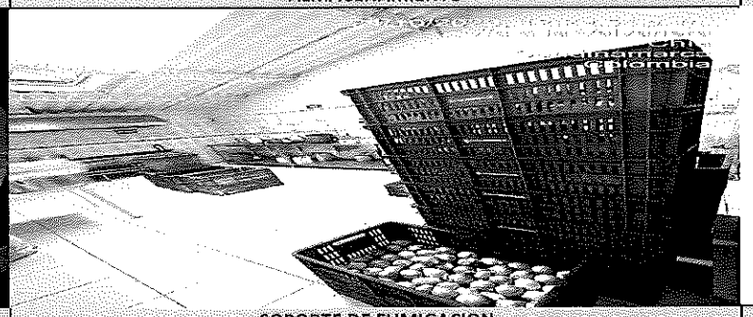
TABLERO INFORMATIVO



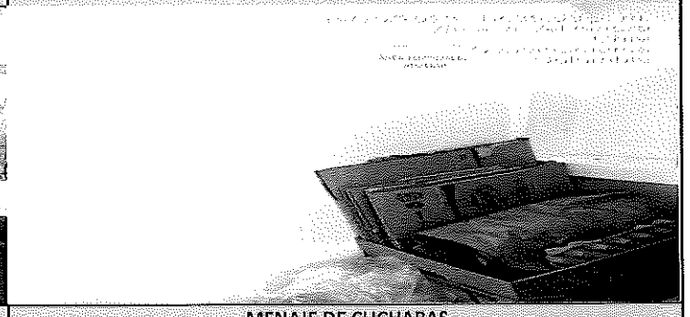
CONTRAMUESTRAS



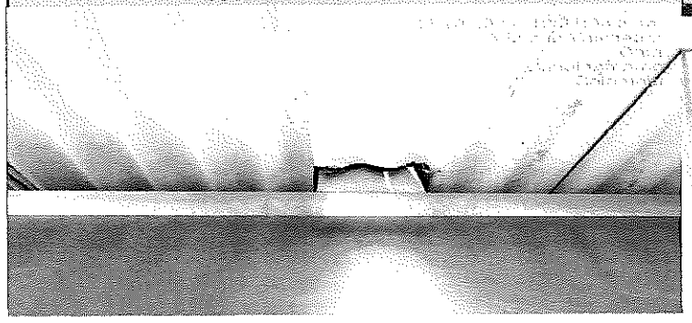
ALMACENAMIENTO



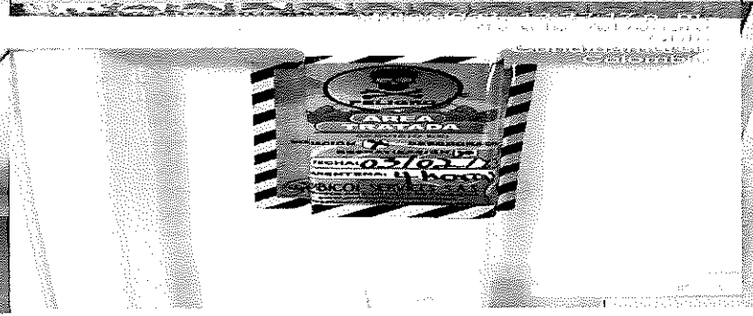
ZONA DE RECICLAJE



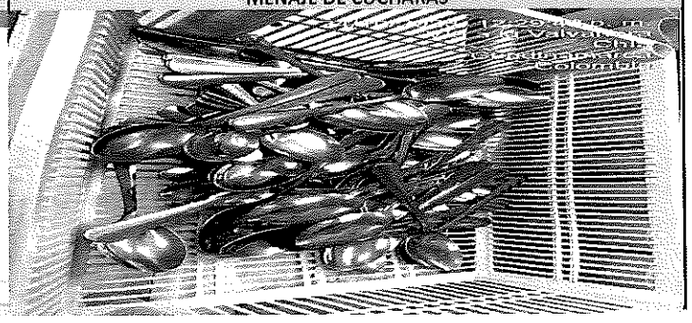
GOTERA EN ZONA DE CAMPANA



SOPORTE DE FUMIGACION



MENAJE DE CUCHARAS



HAVERHILL SIGCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	24.10.23
Institución Educativa	Fonqueta.			Sede Educativa	Fonqueta.	Hora Inicio	12:15.
						Hora de terminación	3:00PM.
Dirección	Via la Valvanera.			Operador	Union Temporal Bienestar Colectivo.	No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	7		Se presentaron intercambios	SI		NO	X			
	Fecha de última calibración	13.10.23	Número de menú entregado	7		Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X	
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO							

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5	X	7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5	X	7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Pollo dorado							46	48	54	49	44	C	59	60	57	58	60	C
Leguminosa																		7	
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco							77	71	70	72	70	C	106	114	108	109	100	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Papa Guisada.							119	90	81	96	50	C	79	112	97	96	70	C
Verdura fría o caliente	Ensalada, mixta repollo zanahoria - Cebolla.							66	65	64	65	60	C	67	65	66	66	65	C
Bebida	Jugo Leche Guaya.							200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C
					CUMPLE						CUMPLE		5				CUMPLE		5
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico													
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal													
Verdura fría o caliente													
Bebida													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO		NA	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del interventor	TP 20254246530 CAS

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

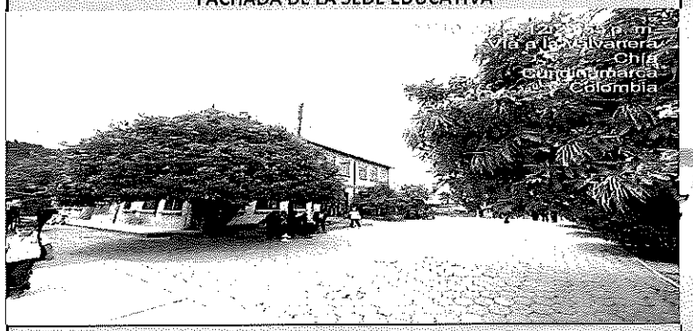
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FONQUETA	**FECHA DE LA VISITA**	24/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**		FONQUETA

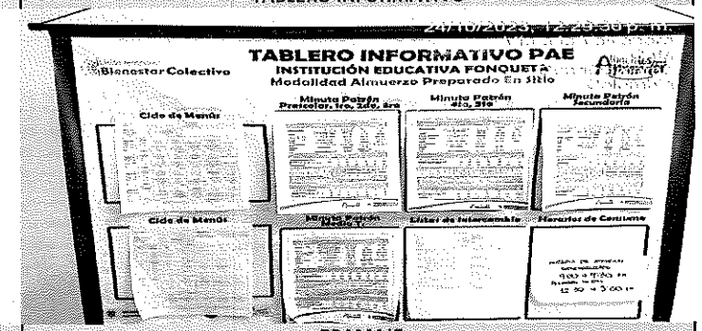
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



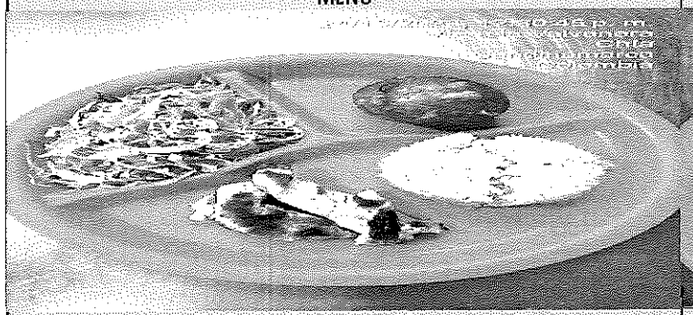
FICHA TECNICA



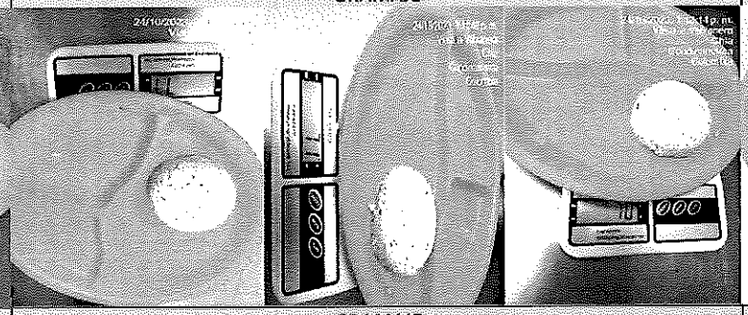
TABLERO INFORMATIVO



MENU



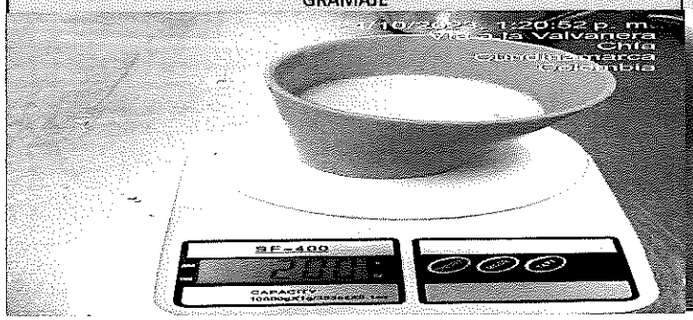
GRAMAJE



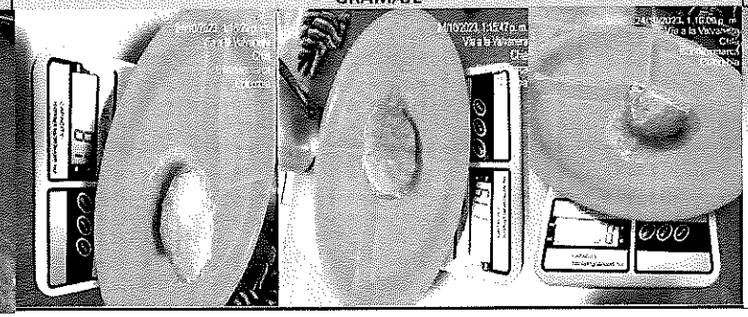
GRAMAJE



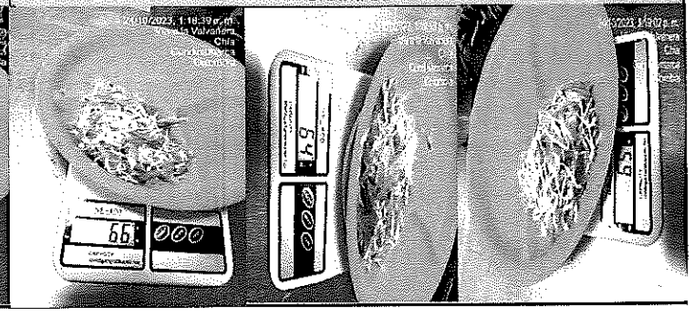
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Fonqueta.	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio Chia.	
Nombre sede: Fonqueta.	Area Urbana	Area Rural X	
Dirección: Via la Valvanera.	**Fecha Visita:** 18. 10. 2023	**Hora de inicio:** 8:00am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	**Hora de terminación:** 2:20am.	
Hora de consumo: 9:00 am.	Hora de entrega publicada: 9:00am.		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** N.A.		
No. De Beneficiarios 460	**No. De Beneficiarios atendidos** 460.		
Visita técnica X **No. de Visita** 29	**Seguimiento posible** N.A.	**Visita SPQR** N.A.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Mary Luz Lopez Manipuladora	**Nombre del interventor de campo:** Luis Fernel.		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X NO ___		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por:

PUNTAJE ESPERADO	52	PUNTAJE OBTENIDO	44	PORCENTAJE %	84%	Calificación Cualitativa:	Aceptable
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: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

RI: Ración industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	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 construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	1	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	1	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	No se evidencian instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador.
F	Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83%

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.	0	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83%

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 tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	0	No se evidencia cumplimiento de gramaje del complemento fruta para ningun curso atendido (mandarina).
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	8	PORCENTAJE	88%

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones 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
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 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	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o
22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	1	
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	1	
25	Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	0	No se evidenca remision de insumos de aseo Firmada por representante del CAE.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion.	0	NO se evidencian letreros alusivos a la aplicacion de BPM de material de facil limpieza y desinfeccion.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente.	NA	No aplica segùn plan de Saneamiento
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	No aplica segùn plan de saneamiento.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos.	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)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn 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%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
36	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	1	
37	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

41	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
42	El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas.	N.O	NO se observan Condiciones de transporte durante la visita.
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	N.O	NO se observan Condiciones de 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 observan Condiciones de 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 observan Condiciones de 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 ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	N.O	NO se observan Condiciones de transporte durante la visita.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54%

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	0	NO se evidencia registro diario de beneficiarios para 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 y control 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 GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	LUIS FERNEL MULFORD	NOMBRE:	MARY LUZ LOPEZ GONZALEZ
CEDULA:	TP 20251246530 CES	CEDULA:	52 975823
CARGO:	interventor	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:	Luis Fernel.	FIRMA:	

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

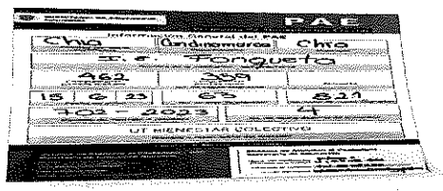
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FONQUETA	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	FONQUETA	

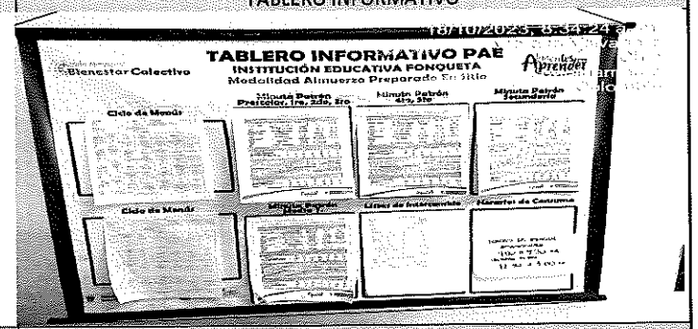
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



FICHA TECNICA



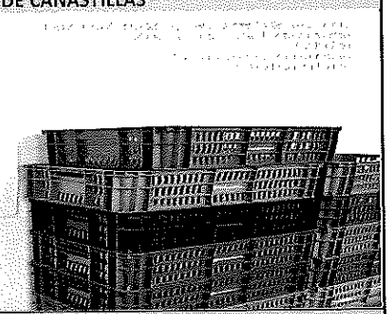
TABLERO INFORMATIVO



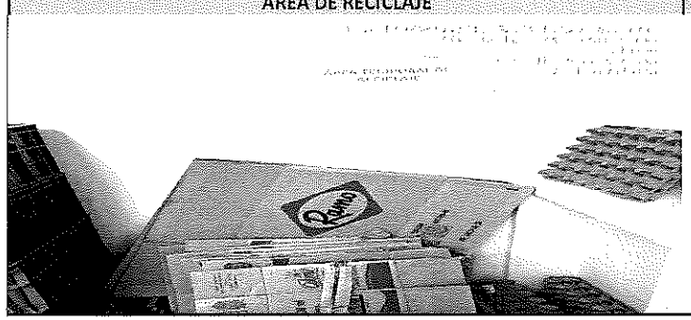
ALMACENAMIENTO



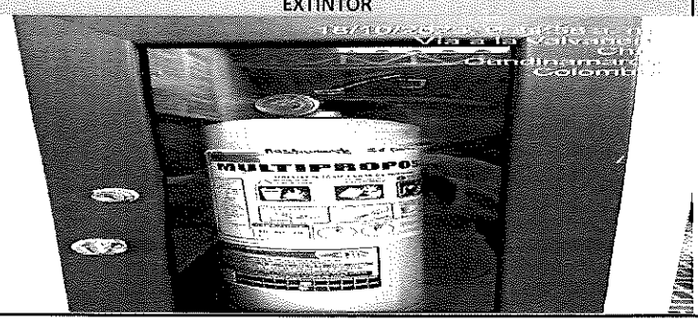
ZONA DE CANASTILLAS



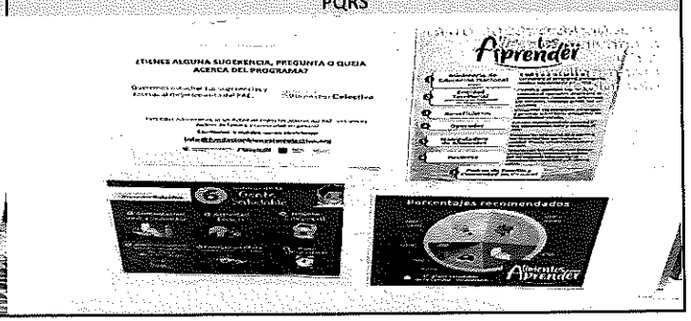
AREA DE RECICLAJE



EXTINTOR



PQRS



HAVERHILL SISCOL la mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

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

Semana del ciclo N°	7	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chía	Fecha Visita	18-10-2023
Institución Educativa	I.E. Fonqueta			Sede Educativa	Fonqueta.	Hora inicio	8:00 am.
Dirección	Via la Valvanera.			Operador	Union Temporal Bienestar Colectivo.	Hora de terminación	10:20 am.
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	3			Se presentaron intercambios	SI			NO	X							
	Fecha de última calibración	13.10.23	Número de menú entregado	3			Presentaron soporte de autorización	SI			NO			N.A.	X				
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO													

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3	X	5		7		9		1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Leche y productos lácteos	Leche entera UHT.	215	219	215	216	200	C												
Cereal Acompañante	Galleta con Uvas Pasas	54	56	56	55	50	C												
Postre																			
Fruta	Mandarina.	108	109	105.	107	143	N.C												
					CUMPLE		2				CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE		1				NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°									
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Leche y productos lácteos	Leche entera UHT.	222	215	219	218	200	C	220	222	222	221	200	C	30.NOV.23		32 14	
Cereal Acompañante	Galleta con Uvas Pasas	55	52	52	53	50	C	57	52	58	55	50	C	283		07.06.24.	
Postre														—		—	
Fruta	Mandarina	115	108	109	110	171	N.C	107	108	118.	109	171	N.C	CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE		2				CUMPLE		2	NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE		1				NO CUMPLE		1				

OBSERVACIONES: No se evidencia cumplimiento de gramaje del componente Fruta para ningun curso atendido. (Preescolar, 6°, 7°, 8°, 9°, 10°, 11°).

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	66%	Nombre del interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del interventor	TP 20254246530 CES

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

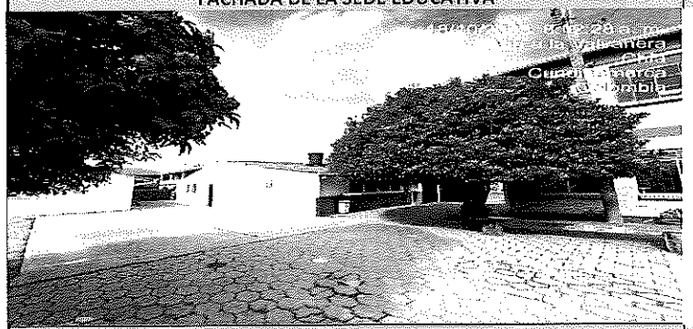
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

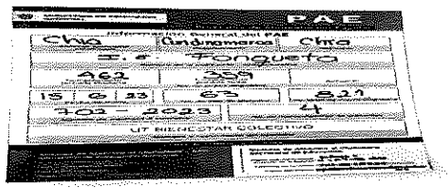
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FONQUETA	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo		**SEDE EDUCATIVA**	FONQUETA	

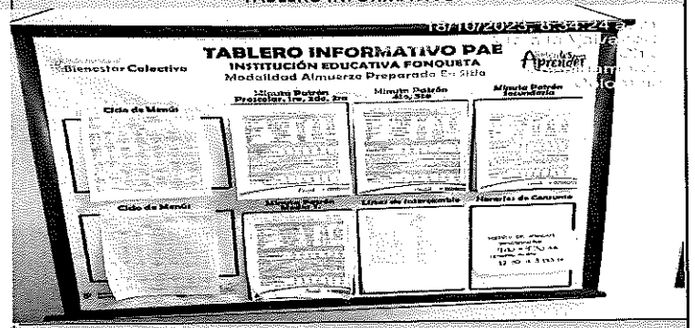
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO



ENTREGA DE RACIONES



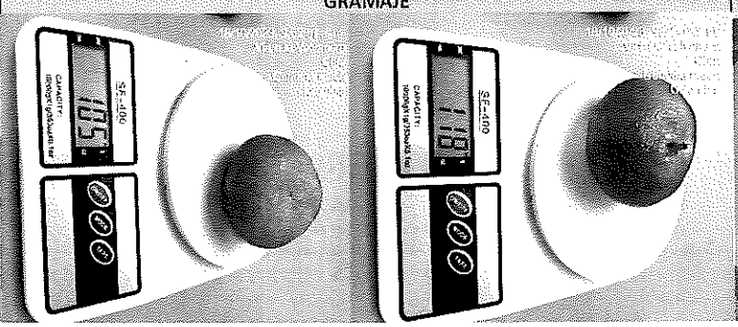
GRAMAJES



GRAMAJES



GRAMAJE



RACION INDUSTRIALIZADA



HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: Cundinamarca

Fecha de la visita:	18.10.23	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	Fonqueta Via la Valvanera
Operador:	Union Temporal Bienestar		✓		Municipio	Chia.

Producto	Fecha Fabric.	Nombre del Alimento	Verificación Res. 5109/2005										Cumplimiento	
			Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de Uso	Registro Sanitario	Condiciones especiales de rotulo	Declaración de Tabla Nutricional	cumple	No cumple
Lacteo		Colonial Leche Entera.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Cereal Acompañante.		Proteina vegetal Galleta de yuca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
INTERVENTOR	Dias Rodriguez
Nombre: RENSO REYES GÓMEZ	Nombre: 7027994781
Documento: TP 9825420672 4STD	Documento: manipulador
Cargo:	Cargo:
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR:UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO

INSTITUCION EDUCATIVA: FONQUETA

FECHA DE LA VISITA: 18/10/2023

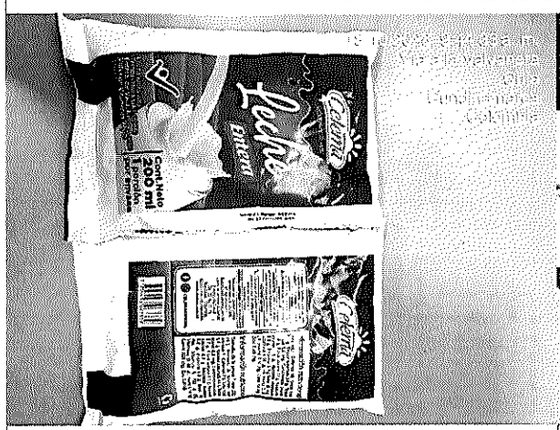
SEDE EDUCATIVA: FONQUETA

REPRESENTNTE INTERVENTORIA:

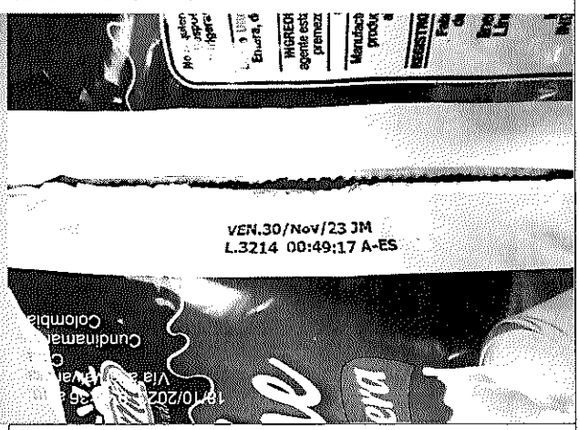
LUIS FERNEL

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN : BOTULADO

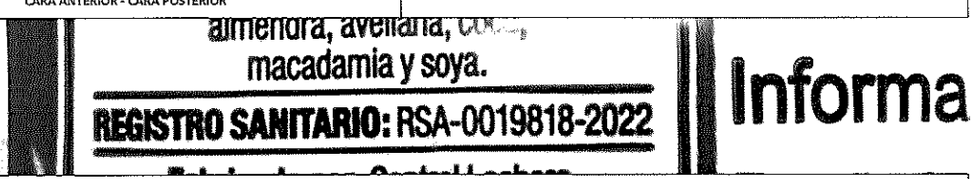
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

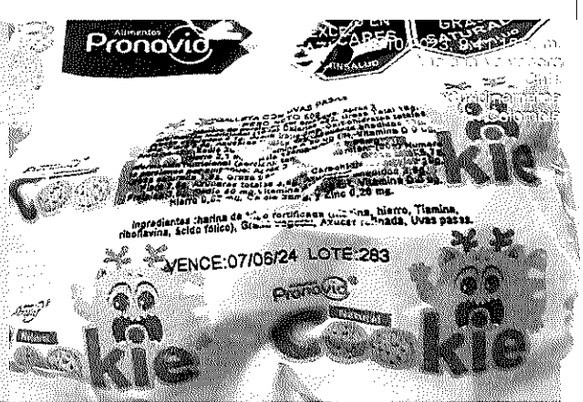


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

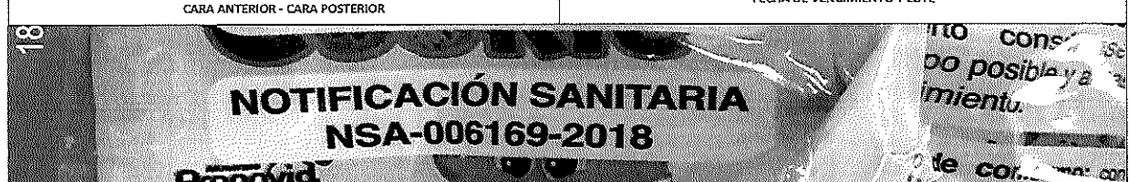
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL | BIGCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	3	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	2.11.23	Hora inicio	8:00
Institución Educativa	Forqueta			Sede Educativa	Forqueta			Hora de terminación	3:00
Dirección	Via la Valvanera.			Operador	Union Temporal Bienestar Colectivo			No Contrato	202 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	74				Se presentaron intercambios	SI	X	NO						
	Fecha de última calibración	13.10.23	Número de menú entregado	79				Presentaron soporte de autorización	SI	^	NO		N.A.				
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	X	NO											

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3		5		7		9		1		3		5		7		9	
	2		4		6	X	8		10		2		4		6	X	8		10	

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1° - 2° - 3°						PRIMARIA 4° Y 5°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Pollo Salsa Roja							41	47	49	45	35	C	55	70	61	62	40	C
Leguminosa	Frijolos							67	67	54	62	24	C	76	71	93	80	50	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz Blanco							73	72	75	73	70	C	94	90	99	94	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Tajadas de Platano							63	60	58	60	50	C	59	56	60	58	50	C
Verdura fria o caliente	Ensalada Tomate Zanahoria							69	61	64	63	60	C	68	65	80	71	65	C
Bebida	Jugo Agua Tomate.							200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C
					CUMPLE						CUMPLE		6				CUMPLE		6
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0

CICLO		SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°						MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico													
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal													
Verdura fria o caliente													
Bebida													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: Se evidencia cambio aprobado de leguminosa, blanquillos guisados Por Frijol
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	^	NO		NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100 %	Nombre del interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del interventor	TP 20254246530 CES

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

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

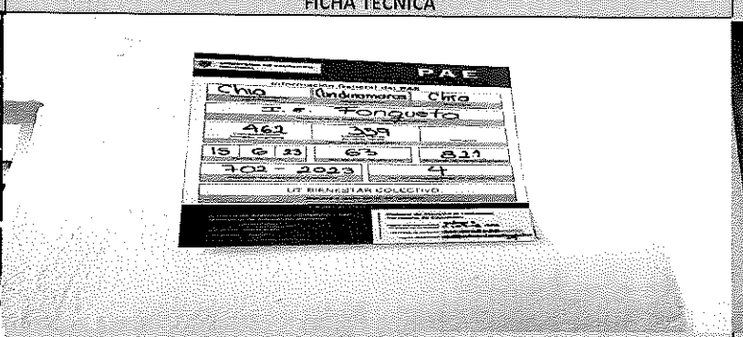
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	Chia	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FONQUETA	FECHA DE LA VISITA	2-11-2023
OPERADOR	Union temporal bienestar colectivo	SEDE EDUCATIVA	FONQUETA		

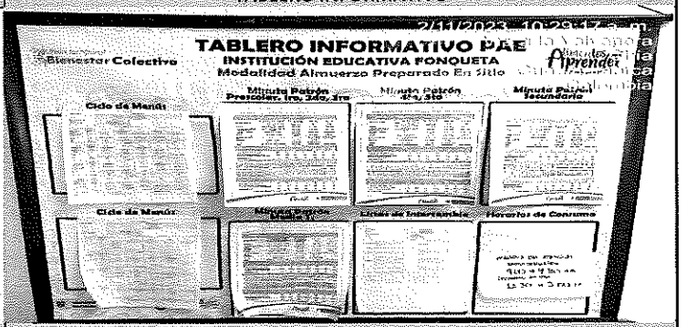
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



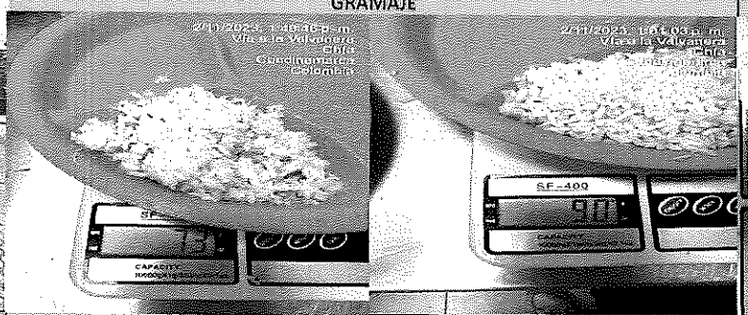
FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO



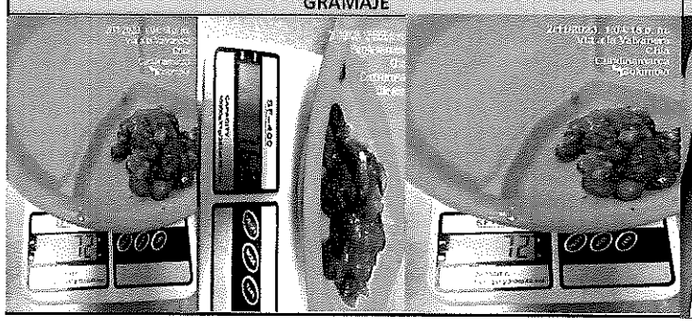
GRAMAJE



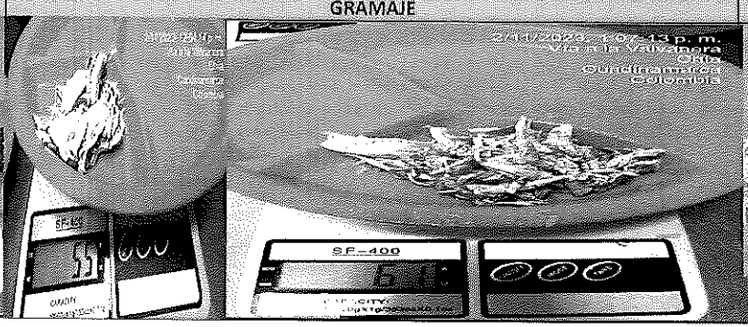
GRAMAJE



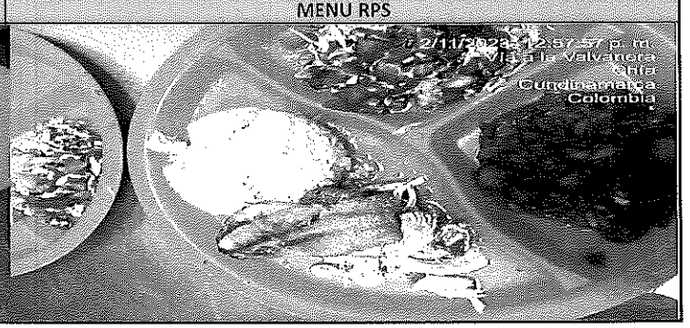
GRAMAJE



GRAMAJE



MENU RPS



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA			Institucion educativa	Fonquetá		
Fecha de la visita	2.11.2023	Municipio	Chía.	Sede educativa	Fonquetá.	Tipo de Complemento	Jornada Mañana: / Jornada Tarde: X / Almuerzo:
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	No Servicios		359			

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Olor		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Rllo Salsa Roja	C		C		82°			70°			64	C		C	
Frijoles	C		C		80,8°			73,8°			65	C		C	
Arroz Blanco	C		C		92°			83,7			67	C		C	
Tajadas de Platano	C		C		100°			82,3°			71	C		C	
Ensalada	C		C		—			—			19		N.C		N.C
Jugo Agua Tomate de Arbol	C		C		—			—			13		N.C		N.C

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas 6

Porcentaje de cumplimiento: 66 %

Observaciones:
No se evidencia cumplimiento en las temperaturas de la ensalada y el jugo del dia.

FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA PERSONAL OPERADOR	
Luis Fernel		Luis Rodriguez.	
Nombre	LUIS FERNEL MULFORD	Nombre	Luis Rodriguez.
Documento	TP 20254246530 CH	Documento	1047490505
Cargo	Interventor.	Cargo	Manipuladora.