HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

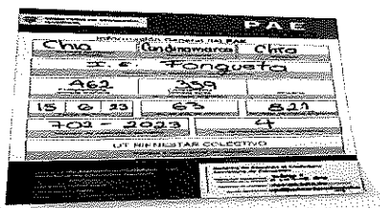
REGISTRO FOTOGRÁFICO TEMPERATURAS

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

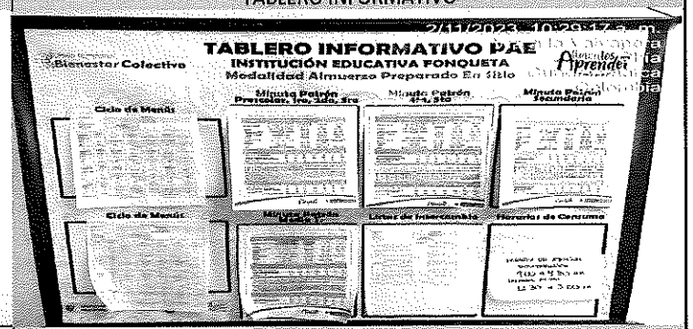
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



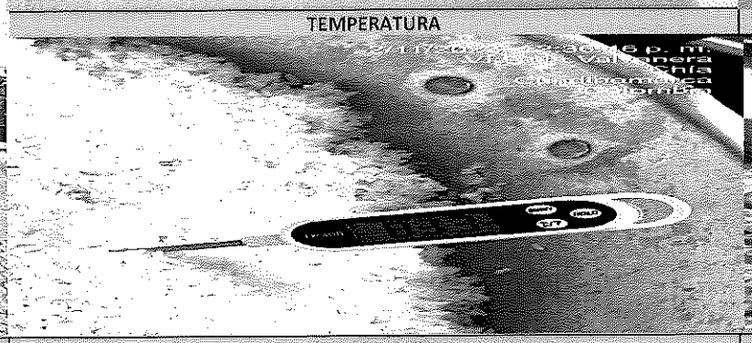
FICHA TECNICA



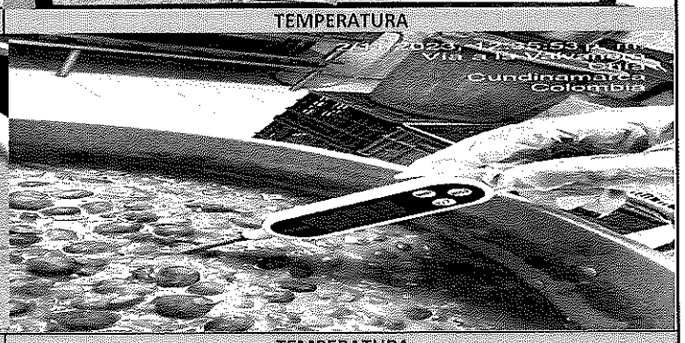
TABLERO INFORMATIVO



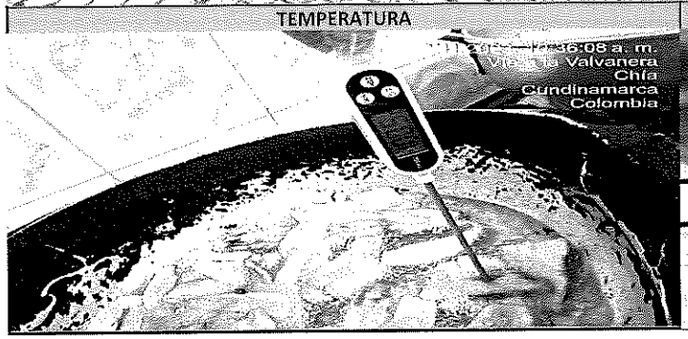
TEMPERATURA



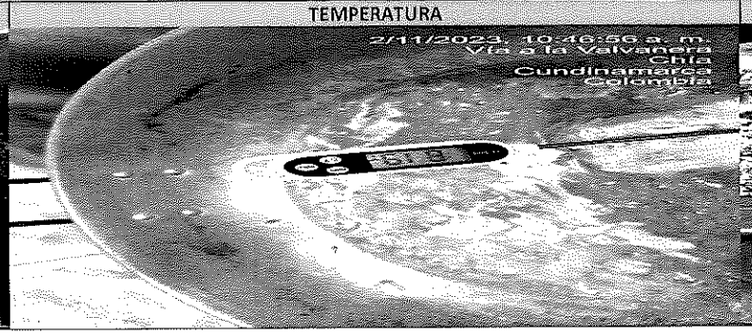
TEMPERATURA



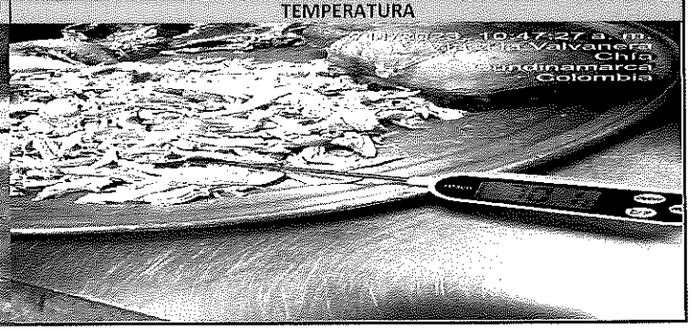
TEMPERATURA



TEMPERATURA



TEMPERATURA



HAVERHILL SIBCOL 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	I.E. Cerca de Piedra.	**ETC**	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	**Ciudad/ Municipio**	Chía.		
Nombre sede	Cerca de Piedra.	**Área**	Urbana [ ] Rural [X]	**Fecha Visita**	18 D	10 M	23 A
Dirección	Vía Cota - Chía.	**No de visita**	27	**Hora inicio**	10:30 am.		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**No Contrato CO1.PCCNTR**	702-2023.	**Hora de terminación**	1:10		
		No. De Beneficiarios focalizados	945	**No. De Beneficiarios atendidos**	945		

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]	RPS ALMUERZO [ ]
Visita técnica	X	**Seguimiento posible caso de ETA**	**ADSFAS**	**Visita SPQR**	N.A.	**Horario de entrega**	8:50 am.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	- Stella. M. - 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**	68	**PORCENTAJE**	78	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	aceptable
RANGOS DE CALIFICACIÓN	Menor a 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**		
	CONCEPTO EMITIDO	**PORCENTAJE OBTENIDO**	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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.	0	No se evidencia remision de entrega de alimentos firmada por el delegado del CAE.
12	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio	1	
13	Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada)	N.A.	No aplica para 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)	0	El gramaje para el pan tajado no cumple con lo requerido.
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 dotación 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.	0	No se evidencia plan de Saneamiento completo
43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	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 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 Los letreros alusivos a la aplicacion BPM. Sean de facil limpieza y desinfeccion.
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 tanque 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.	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 evidencia que la totalidad de las ventanas esten en buen estado. Cuentan que Comunica la cocina con el exterior en la entrada se encuentra rota).
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.	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)	0	NO se evidencia remision de faltantes y devoluciones Firmada por el 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.	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.	0	NO se evidencian Suficientes equipos para la prestacion del Servicio. (Faltan Cucharones, Escurridores, Tenedores grandes).
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 Suficiente para el numero de raciones. (muy pocas cucharas).

78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	0	No se evidencian hojas de vida 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.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	25%

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 evidenca diligenciamiento de planillas de registro y control de los beneficiarios.
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	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	Stella M. 0
CÉDULA	TP 20254246530 CES	CÉDULA	35475824.
CARGO	Interventor	CARGO	manipuladora
FIRMA	Luis Fernel	FIRMA	Stella M.

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

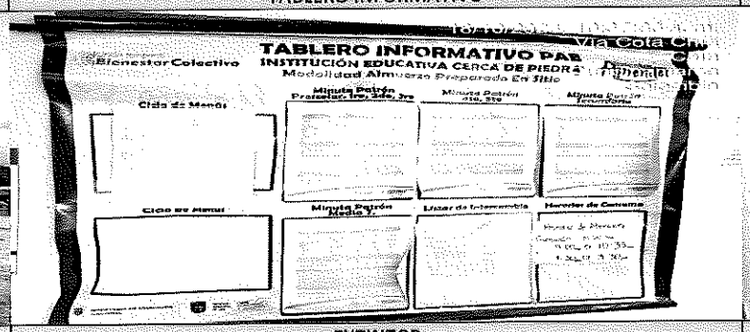
REGISTRO FOTOGRÁFICO ESTANDAR

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

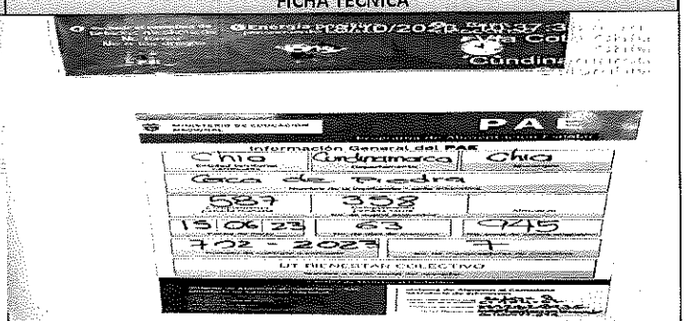
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



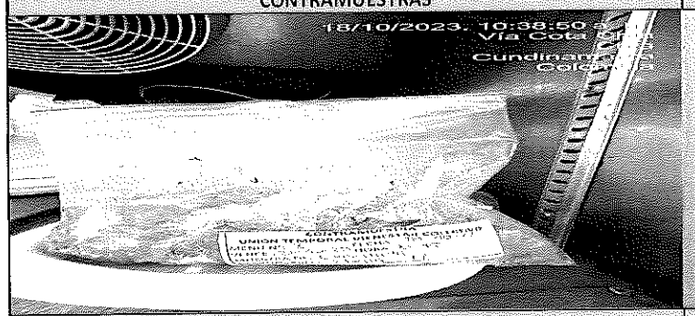
TABLERO INFORMATIVO



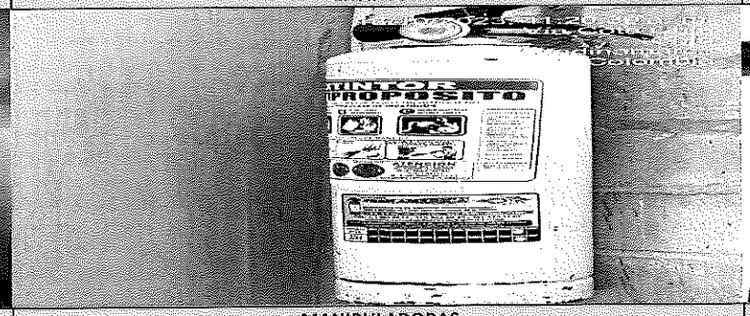
FICHA TECNICA



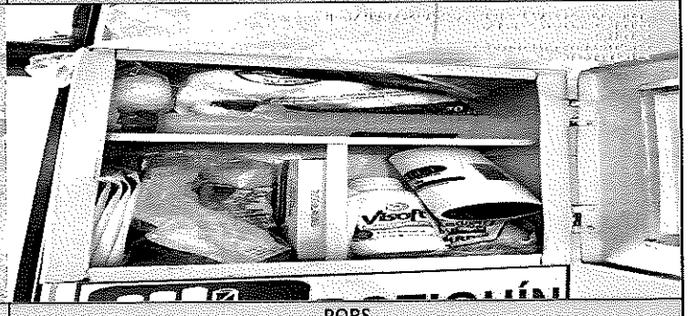
CONTRAMUESTRAS



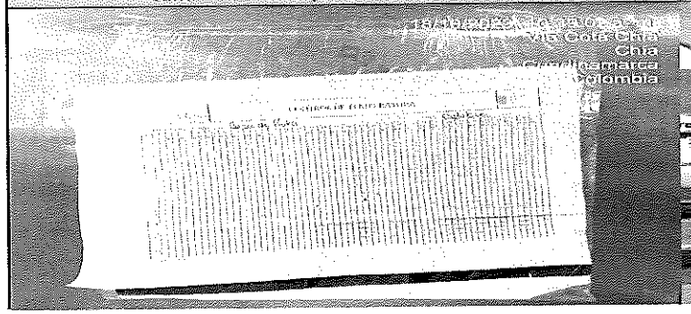
EXTINTOR



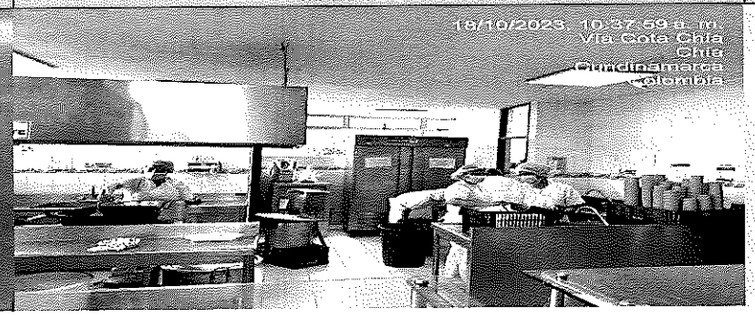
BOTIQUIN



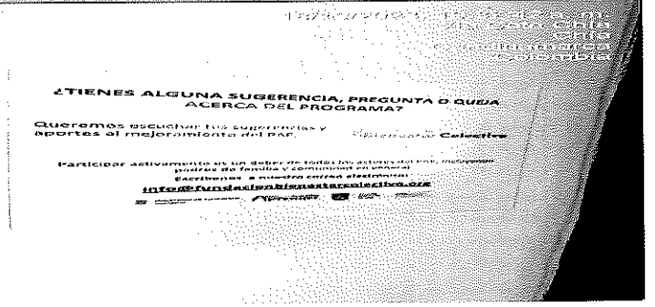
TEMPERATURA EQUIPO DE REFRIGERACION



MANIPULADORAS



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°	1	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	28.10.2023
Hora inicio	10:30am.						
Institución Educativa	I.E. Cerca de Piedra.			Sede Educativa	Cerca de Piedra.	Hora de terminación	1:10
Dirección	Vda Cota-Chia.			Operador	Union Temporal Bienestar Colectivo.	No Contrato	702-2023

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									
			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		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																			
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	Pollo a la Plancha	84	81	83	82	80	C	94	110	88	97	87	C
Leguminosa													
Cereal (arroz ó pasta)	Espaguetti Salsa Napolitana	165	176	181	180	176	C	199	203	195	199	189	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Ensalada Fan Picada.	43	36	44	41	65	N.C	58	60	64	60	70	NC
Verdura fría o caliente	ensalada picada tomate lechuga zanahoria	71	79	71	73	70	C	176	179	175	176	176	C
Bebida	Jugo Julo Agua.	206	203	209	206	200	C	210	202	205	206	200	C
					CUMPLE		4				CUMPLE		4
					NO CUMPLE		1				NO CUMPLE		1

OBSERVACIONES: Se evidencia que el pollo tajado no cumple con el gramaje esperado para los grados de escolaridad.

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	8	PORCENTAJE	80.1%	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

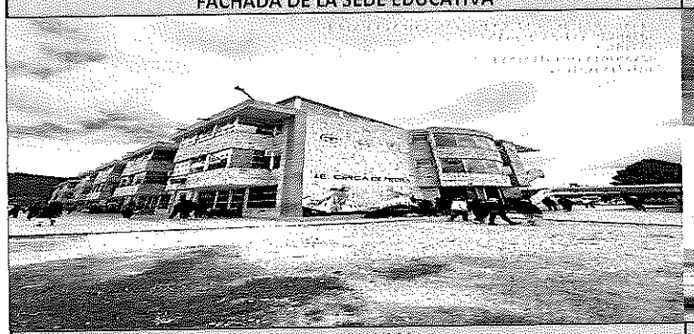
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

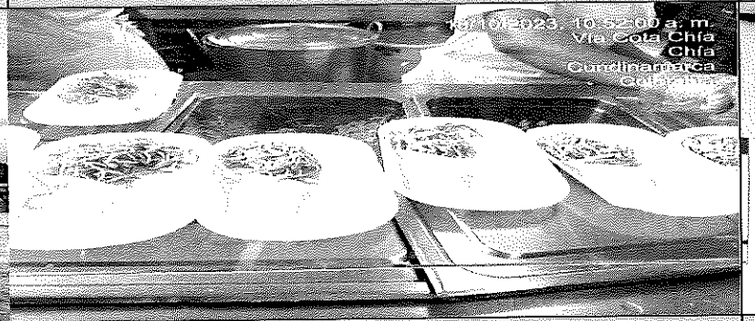
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

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

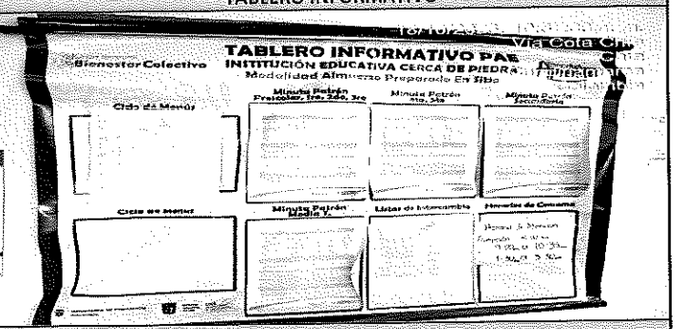
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ALISTAMIENTOD DE SERVICIO



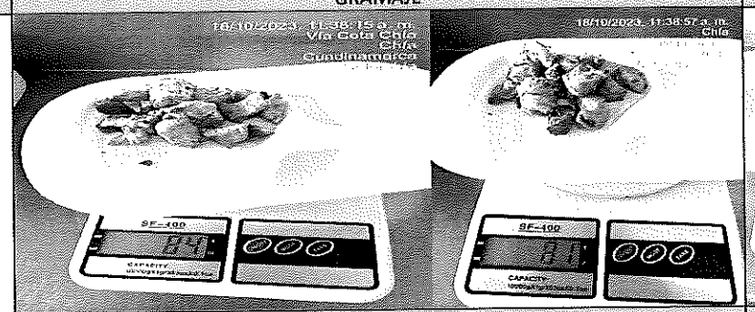
TABLERO INFORMATIVO



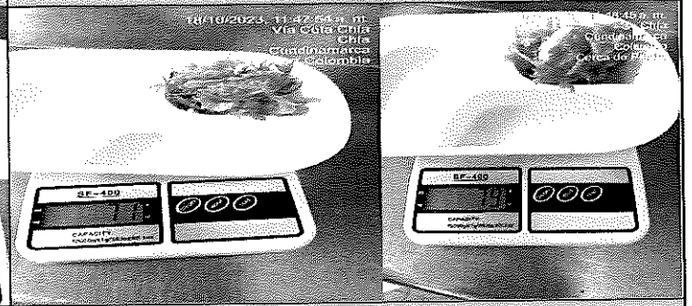
FICHA TECNICA



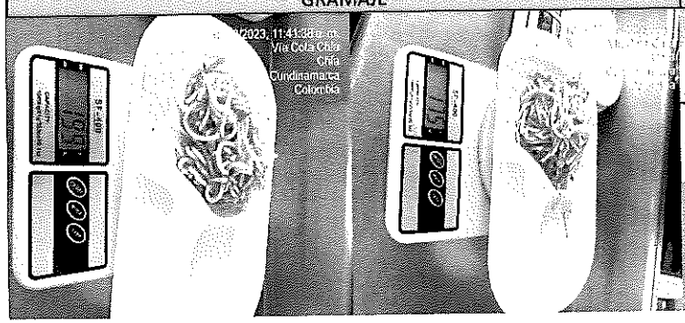
GRAMAJE



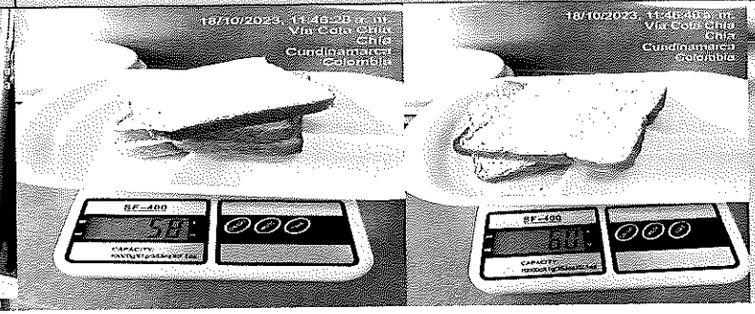
GRAMAJE



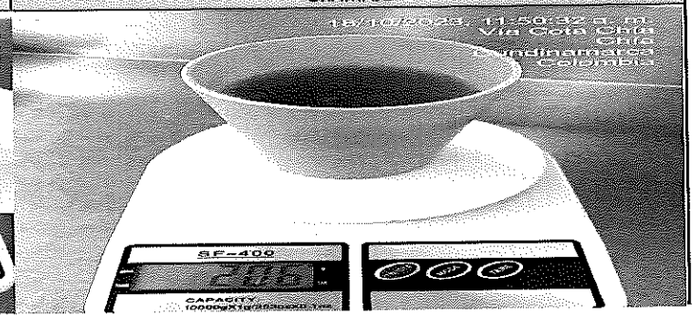
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERHILL SIBCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	4	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	31.10.23	Hora inicio	10:30
Institución Educativa	Cerca de Piedra			Sede Educativa	Cerca de Piedra.			Hora de terminación	
Dirección	Via Cota - Chia.			Operador	Union Temporal Bienestar Efectivo			No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	17.						Se presentaron intercambios	SI	X	NO							
	Fecha de última calibración	13-10-23.	Número de menú entregado	ESP.						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				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 cocido a la plancha.	77	65	63	68	30	C	87	76	72	68	35	C	104	72	76	84	40	C
Leguminosa Tubérculo	Platano Cocido.	60	65	69	64	40	C	79	81	84	81	50	C	79	79	78	78	50	C
Cereal (arroz ó pasta)																			
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Papa. Salada	93	97	93	94	40	C	116	122	113	117	50	C	129	141	133	134	50	C
Verdura fría o caliente	Guacamole	40	42	45	42	50	N.C	32	31	39	34	60	C	57	71	68	63	65	C
Bebida	Sorbete Mora.	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C
					CUMPLE		4				CUMPLE		3				CUMPLE		3
					NO CUMPLE		1				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:
No se evidencia cumplimiento en el gramaje del guacamole en el grupo preescolar.

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

Especifique en cuales preparaciones: Se evidencia cambio del menu 17 por menu Especial.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	14	PORCENTAJE	93%	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

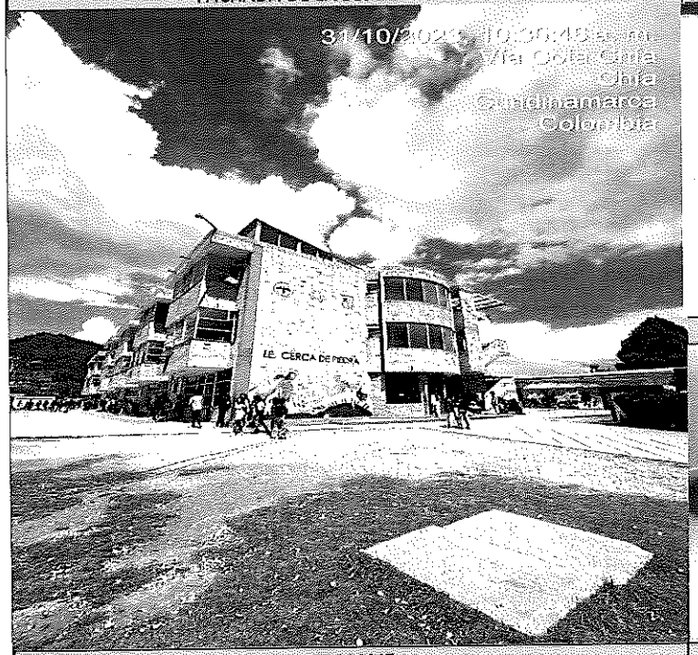
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

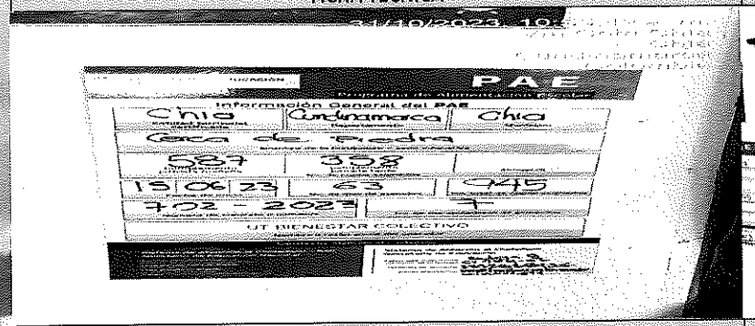
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

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

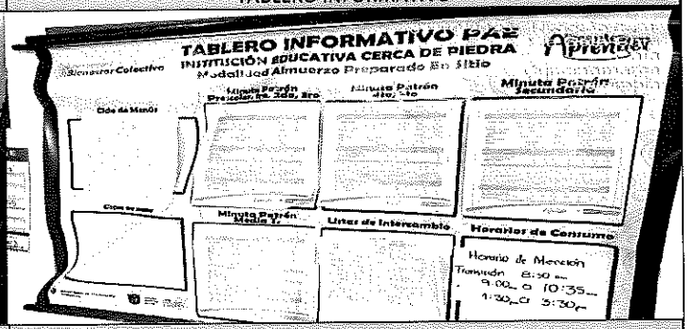
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



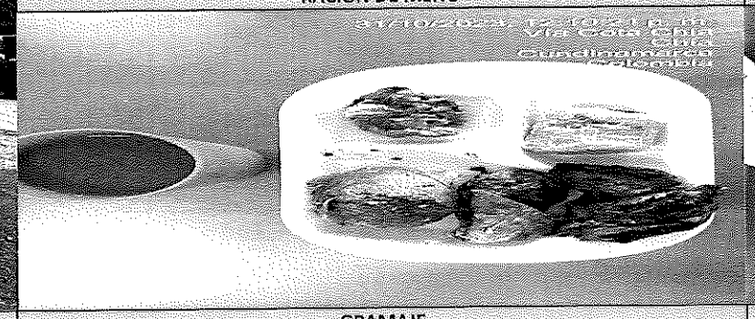
FICHA TECNICA



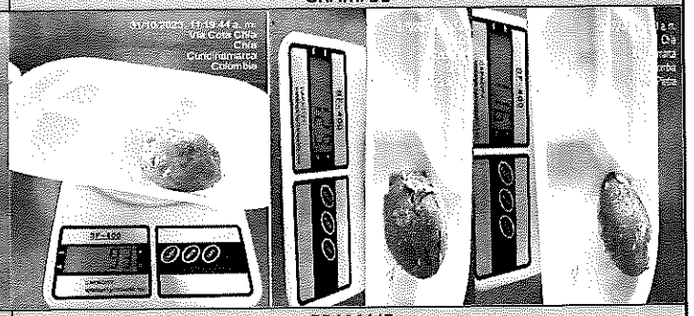
TABLERO INFORMATIVO



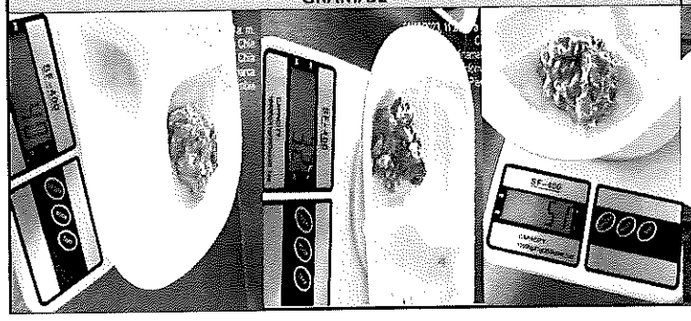
RACION DE MENU



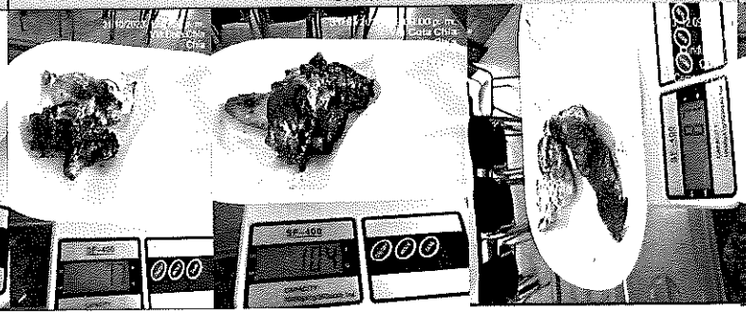
GRAMAJE



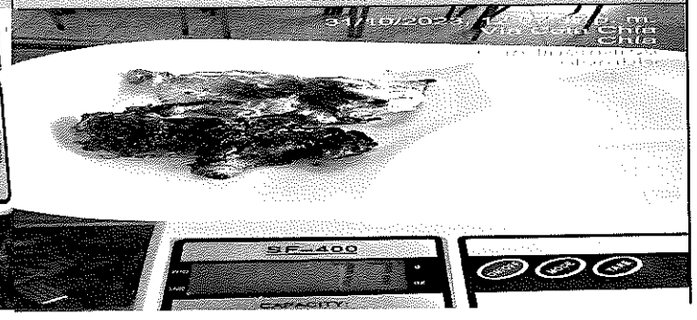
GRAMAJE



GRAMAJE



GRAMAJE



HAVERHILL SISCOL

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	CHIA, CUNDINAMARCA	Institucion educativa	Cerca de Piedra.
Fecha de la visita	31. 10. 23	Municipio	Chía.
Sede educativa	Cerca de Piedra.		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	No Servicios	945

Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
	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	✓		✓		79	C		63,9	C		63	C		C	
Pollo a la Plancha.	✓		✓		75	C		64,2	C		63	C		C	
Papa Salada.	✓		✓		82	C		65	C		64	C		C	
Platano Cocido.	✓		✓		85	C		67.	C		61	C		C	
Guacamole.	✓		✓		—			—			19,5		N.C		NC
Sorbete Mora.	✓		✓		—			—			79,3		N.C		NC

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 la temperatura de distribución final en el guacamole y el sorbete de mora.

FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA PERSONAL OPERADOR	
Luis Fernel		-	
Nombre	LUIS FERNEL MULFORD	Nombre	ENA LUZ Fernandez
Documento	TP 20254246530 CES	Documento	50980917
Cargo	interventor.	Cargo	manipulacora

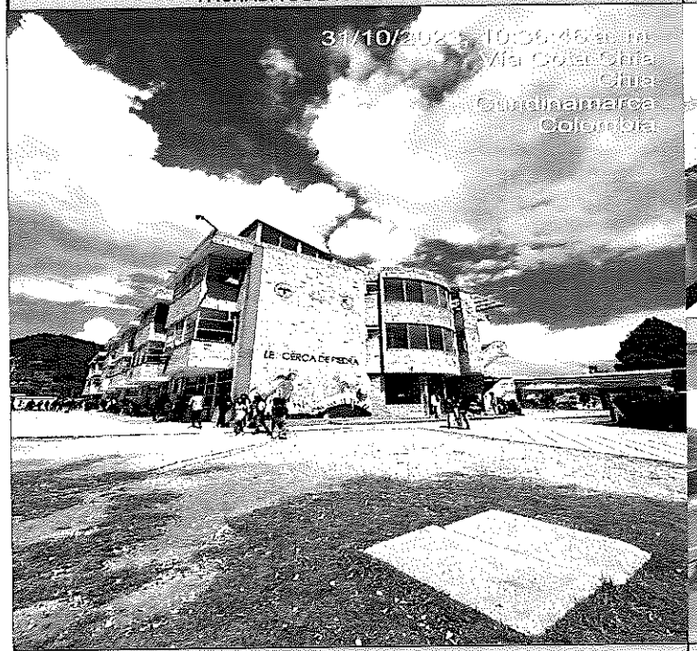
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO TEMPERATURAS

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

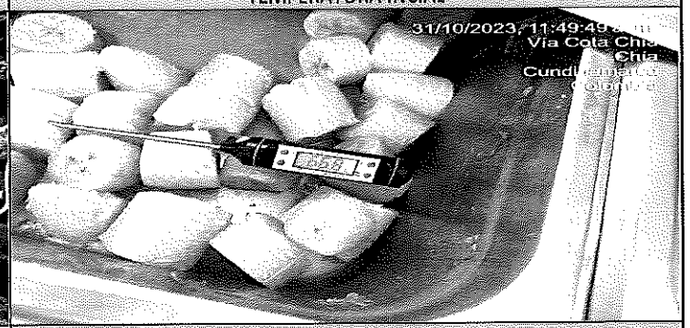
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



TEMPERATURA DE COCCION



TEMPERATURA INCIAL



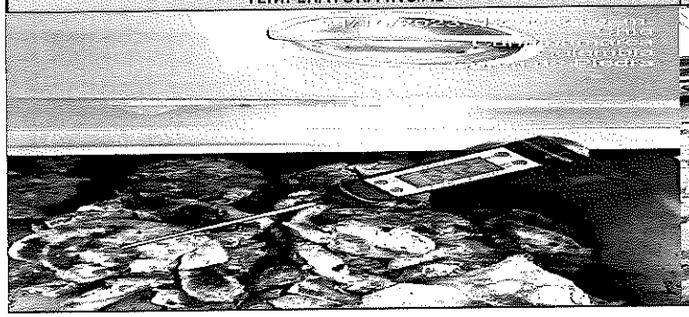
TEMPERATURA INCIAL



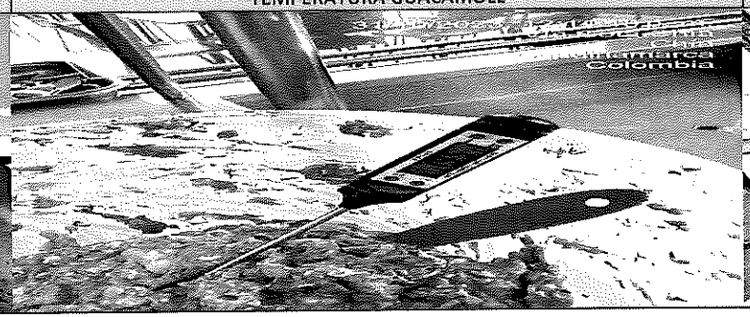
TEMPERATURA JUGO



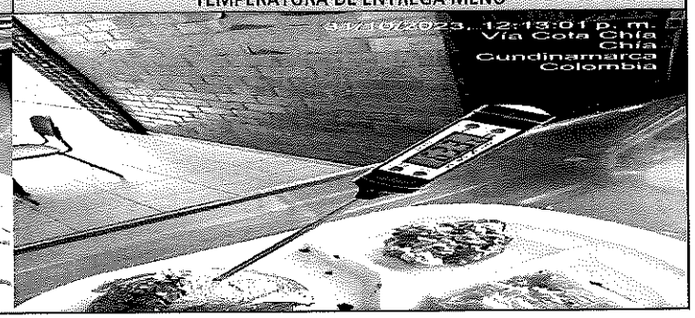
TEMPERATURA INCIAL



TEMPERATURA GUACAMOLE



TEMPERATURA DE ENTREGA MENÚ



HAVERHILL BIECOL Ltda

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Mercedes de Calahorra.	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio Chía	
Nombre sede: Mercedes de Calahorra.		Area Urbana X	Area Rural
Dirección: Cra 2 - 5-10	**Fecha Visita:** 25.10.23		**Hora de inicio:** 7:30am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223		**Hora de terminación:** 9:50
Hora de consumo: 9 / 9:50	**Hora de entrega publicada:** 7:00am		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** N.A.		
No. De Beneficiarios 1,15	**No. De Beneficiarios atendidos** 773		
Visita técnica X **No. de Visita** 16	**Seguimiento posible** N.A	**Visita SPQR** N.A.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Sandra Manipuladora	**Nombre del interventor de campo:** LUIS FERNEY		
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	45	PORCENTAJE %	86%	Calificación Cualitativa:	Muy 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
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

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.	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

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.	1	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	5	PORCENTAJE	83%

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 que la remision de aseo no esta firmado 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	Se evidencia que los letreros alusivos 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 según plan de saneamiento
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	N.A.	No aplica según 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	10	PORCENTAJE	71%

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 vista.
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 vis.ta.

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.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	Se evidencia que no se realiza diligenciamiento de planillas de registro.
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:	TP 2025242653O CPS LUIS FERNEL MUÑOZRD	NOMBRE:	Sandra P. Vargas
CEDULA:		CEDULA:	39756113
CARGO:	Interventor	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:	Luis Fernel.	FIRMA:	Sandra P. Vargas

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

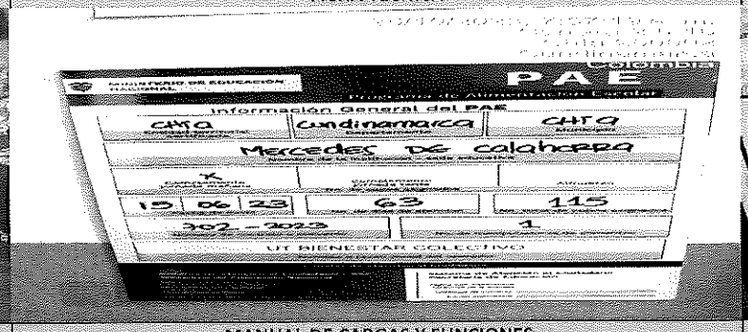
REGISTRO FOTOGRÁFICO ESTANDAR

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

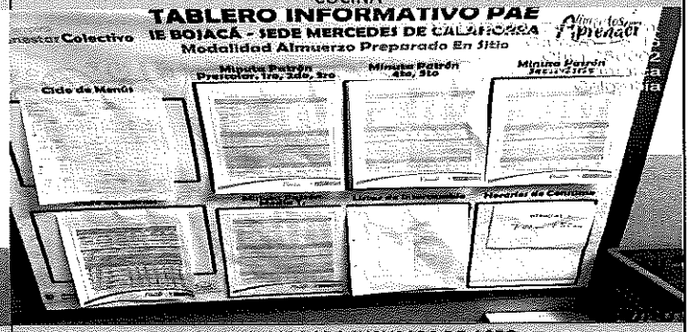
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



FICHA TECNICA



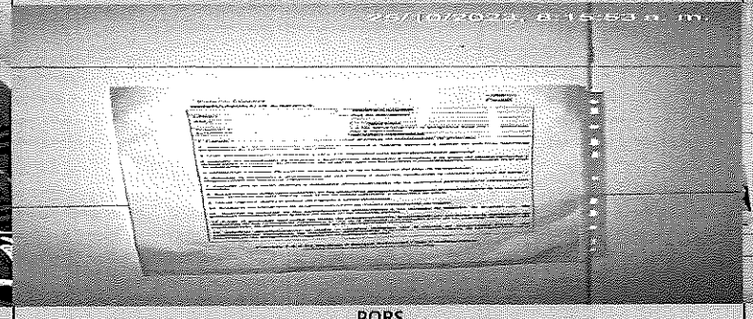
COCINA



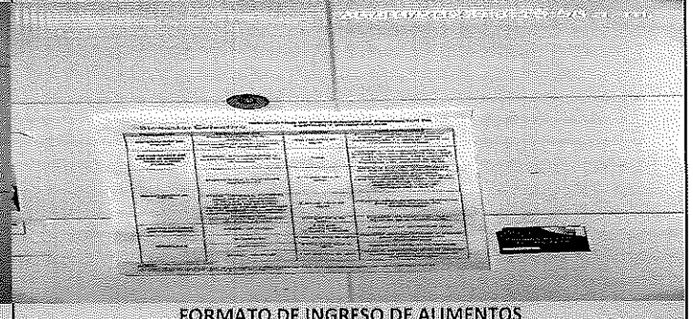
ALMACENAMIENTO TEMPORAL



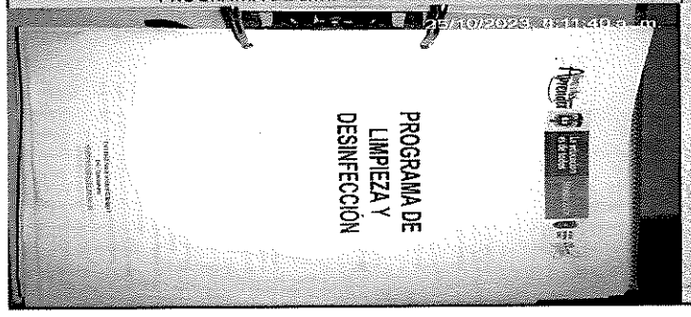
MANUAL DE CARGAS Y FUNCIONES



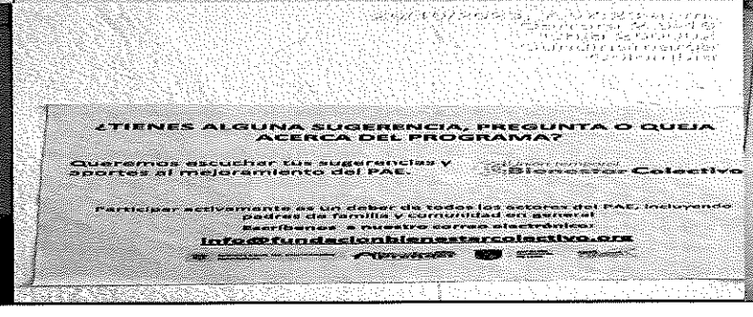
PORCENTAJE PARA INSUMOS DE ASEO



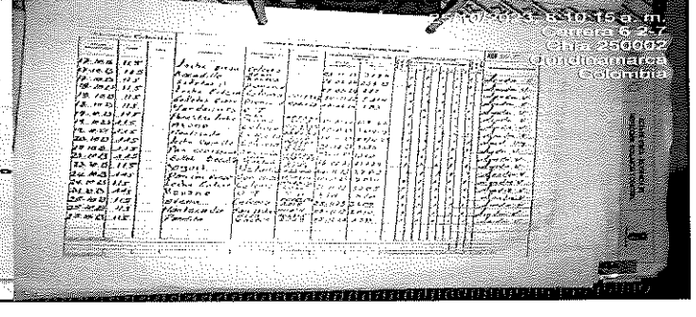
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



PQRS



FORMATO DE INGRESO DE ALIMENTOS



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°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chía.	Fecha Visita	25. 10. 23
Institución Educativa	Mercedes de Calahorra.			Sede Educativa	Mercedes de Calahorra.	Hora de terminación	8:50
Dirección	Cra 2 # 5-10 -			Operador	Unión Temporal Bienestar Colectivo.	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	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	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 UHT.	256	223	246	241	200	C	235	245	245	241	200	C						
Cereal Acompañante	Monte cacti	59	52	57	56	40	C	52	51	57	53	50	C						
Postre	Panelita de leche.	21	21	21	21	15	C	21	21	21	21	20	C						
Fruta																			
					CUMPLE		3				CUMPLE		3				CUMPLE		
					NO CUMPLE		0				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														3231		17. DIC. 23	
Cereal Acompañante														T 2010		8. NOV. 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	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	LUIS FERNEL MULFORD
						Firma del Interventor	TP 20254246530 GES

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

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

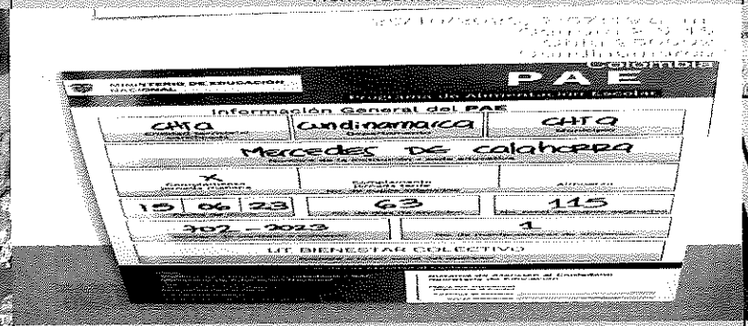
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

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

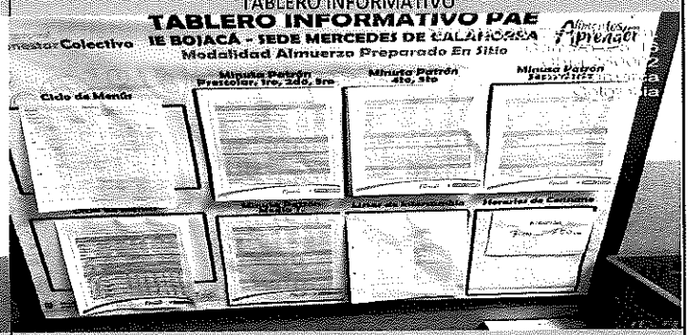
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



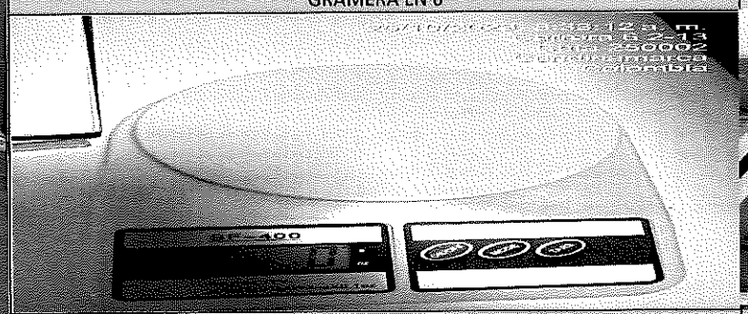
FICHA TECNICA



TABLERO INFORMATIVO



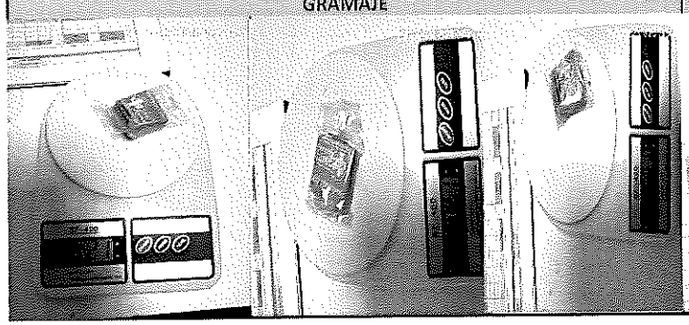
GRAMERA EN 0



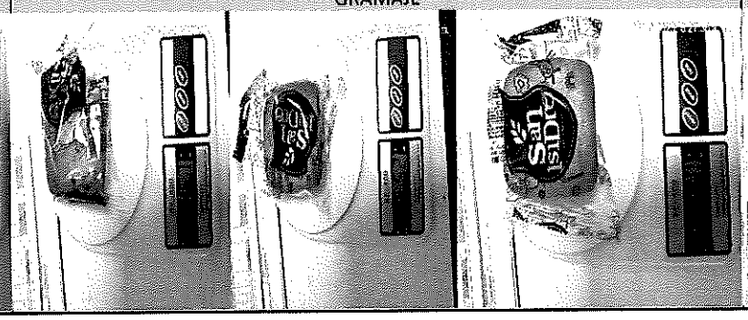
MENU



GRAMAJE



GRAMAJE



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	La Balsa	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca			
		Área	Urbana	Rural X	Fecha Visita	02 D	11 M	23 A	
Nombre sede	La Balsa	No de visita	17		Hora inicio	7:50 am			
Dirección	Sector colegio	No Contrato CO1.PCCNTR	209-2023		Hora de terminación	11:30 am			
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	719		No. De Beneficiarios atendidos	719			

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**	9:00 am	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Karen Rojas Ecocoma	**Nombre del interventor de campo**	Edwin Camero Alarcon					

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

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

PUNTAJE ESPERADO	80	**PUNTAJE OBTENIDO**	75	**PORCENTAJE**	93%	**CALIFICACION 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**		
	CONCEPTO EMITIDO	**PORCENTAJE OBTENIDO**	

TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO				**TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM**		
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	**Número de manipuladoras en el sitio**	De 1 a 75 raciones	1	**Número de manipuladoras en el sitio**
De 51 a 100 raciones	2			De 76 a 150 raciones	2	
De 101 a 250 raciones	3			De 151 a 300 raciones	3	
De 251 a 450 raciones	4		3	De 301 a 500 raciones	4	3
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)	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	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

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 MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	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 soporte de entrega de dotaciones
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	se evidencia que el personal ajeno al comedor no utiliza dotacion adecuada
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	se evidencia que no se cuenta con anexos de cronograma de capacitaciones
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
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0	no se evidencia ficha tecnica del Jabon de lavar loza
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.	N/A	No aplica segun plan de saneamiento
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	N/A	No aplica segun plan de saneamiento
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.	NO	No se observa el uso de hielo en los alimentos

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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

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 vehiculos durante la visita
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	No se evidencia vehiculos de Transporte durante la visita
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se observa vehiculo en 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 vehiculo de transporte en visita
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa vehiculos durante 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 observa personal Transportador en sitio

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

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 los beneficiarios en el formato 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.	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	3	PORCENTAJE	75 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	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	Edwin Lamelo A	NOMBRE	Karen Rojas
CÉDULA	1072660852	CÉDULA	[illegible]
CARGO	Interventor	CARGO	cocinera
FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL

SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

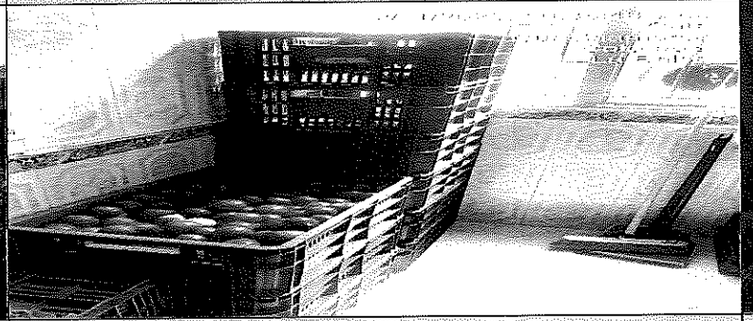
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LA BALSA	**FECHA DE LA VISITA**	02/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LA BALSA	

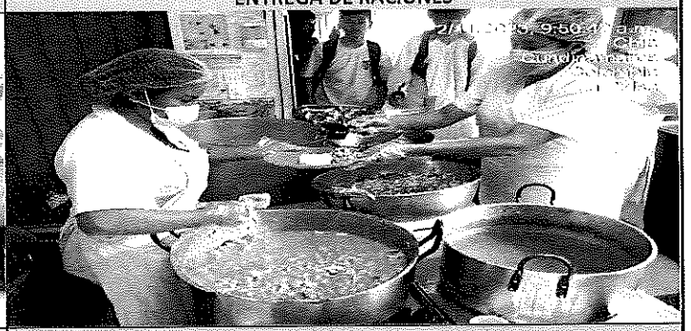
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ALMACENAMIENTO



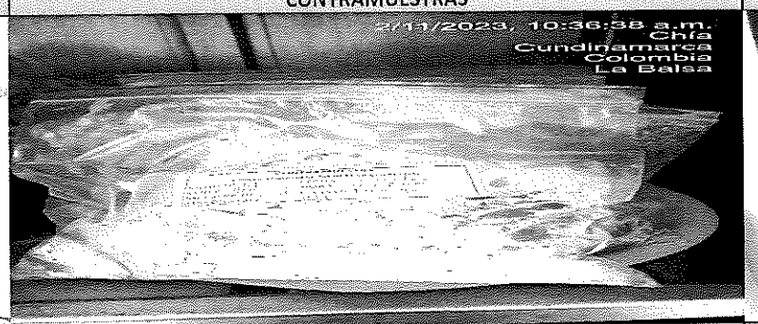
ENTREGA DE RACIONES



DISPOSICION DE RESIDUOS



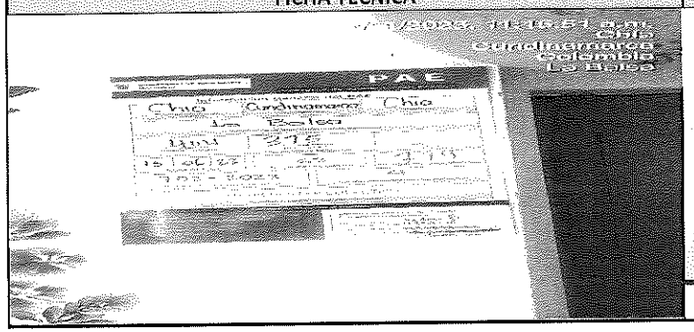
CONTRAMUESTRAS



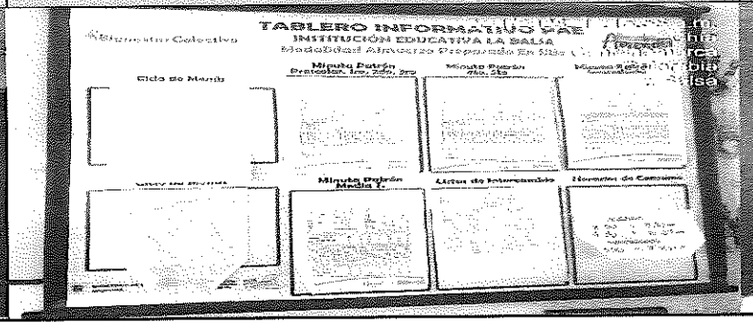
VERIFICACION DE ROTULACION



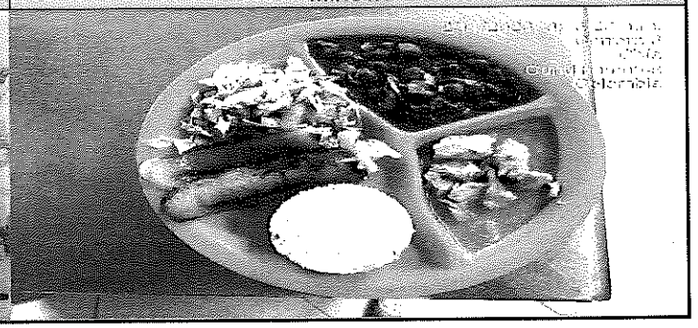
FICHA TECNICA



CICLO DE MENUS



MINUTA



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°	3	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	02-11-23
Institución Educativa	La Balsa			Sede Educativa	La Balsa	Hora inicio	7:30
Dirección	Sector colegio			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	11:30
						No Contrato	207 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios	SI		NO	X										
	Fecha de última calibración	13-10-23	Número de menú entregado	16	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	Pollo salsa Rosa						
Leguminosa	Frisol						
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz blanco						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Platano frito						
Verdura fría o caliente	Lechuga y tomate						
Bebida	Tomate arbol en agua						
					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	Pollo salsa Rosa	55	60	57	56	50	C
Leguminosa	Frisol	80	88	81	84	75	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz blanco	91	102	105	99	100	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Platano frito	60	61	59	60	50	C
Verdura fría o caliente	lechuga tomate	59	55	48	52	70	NC
Bebida	Tomate Arbol agua	199	220	215	210	200	C
					CUMPLE		5
					NO CUMPLE		1

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 en el gramaje de la ensalada para el grupo secundaria en los niveles 6, 7, 8 y 9.

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	5	PORCENTAJE	83,33	Nombre del Interventor	Edwin Camero Alarcon
						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

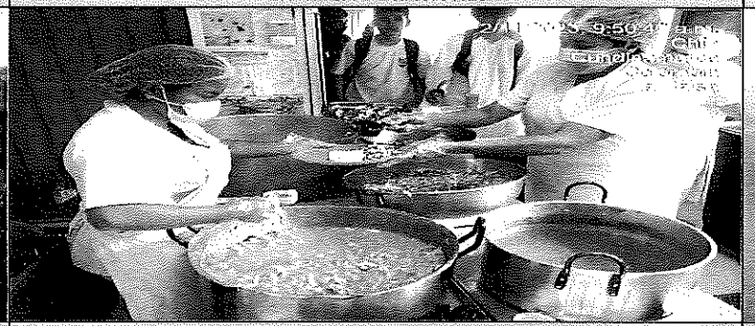
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LA BALSA	**FECHA DE LA VISITA**	02/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LA BALSA	

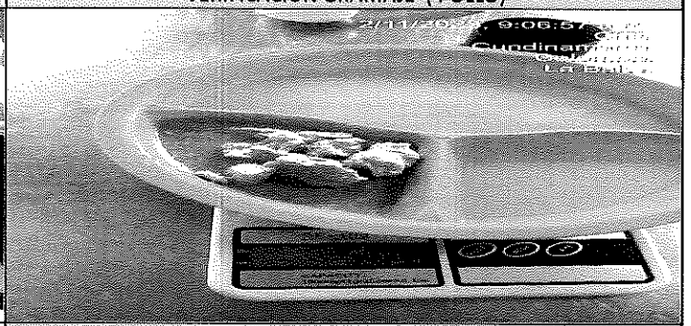
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ENTREGA DE RACIONES



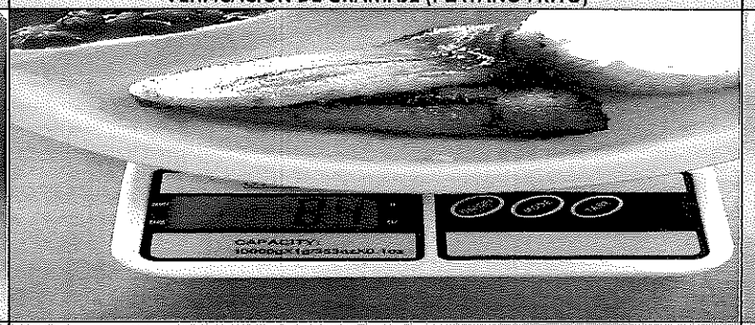
VERIFICACION GRAMAJE (POLLO)



VERIFICACION GRAMAJE (FRIJOLES)



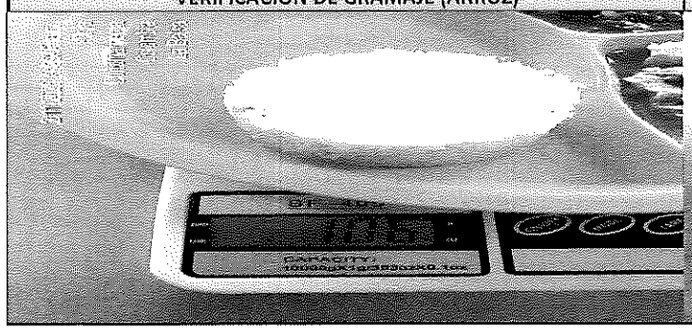
VERFICACION DE GRAMAJE (PLATANO FRITO)



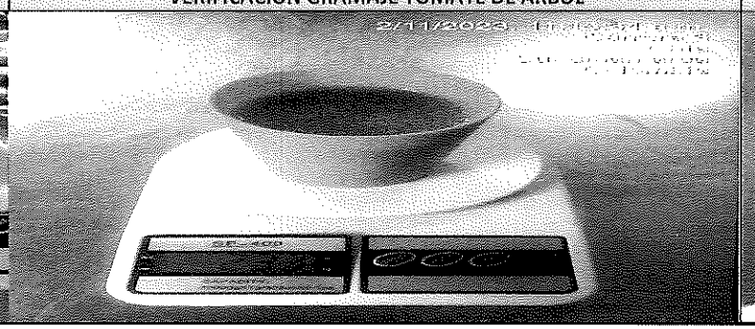
VERIFICACION DE GRAMAJE (ENSALADA)



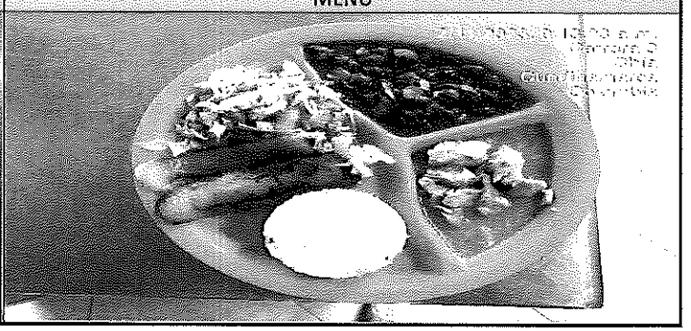
VERIFICACION DE GRAMAJE (ARROZ)



VERIFICACION GRAMAJE TOMATE DE ARBOL



MENU



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°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	24-10-23
Institución Educativa	La Balsa			Sede Educativa	La Balsa	Hora inicio	2:40
Dirección	sector Colegio			Operador	UT Bienestar colectivo	Hora de terminación	3:50
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	SI	X	NO					
	Fecha de última calibración	13-10-23	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	SI	X	NO		N.A.			
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI X NO									

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

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							211	211	212	211	200	C						
Cereal Acompañante	Pan con Queso							55	54	53	54	50	C						
Postre																			
Fruta	Banano							213	183	190	195	143	C						
					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														3205		21-11-23	
Cereal Acompañante														P2010		12-11-23	
Postre																	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: se raliza intercanbio de galleta dulce por pan con queso del menu 7
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	Edwin Camero Alarcon
						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 vida

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LA BALSA	**FECHA DE LA VISITA**	24/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LA BALSA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



ENTREGA DE RACIONES



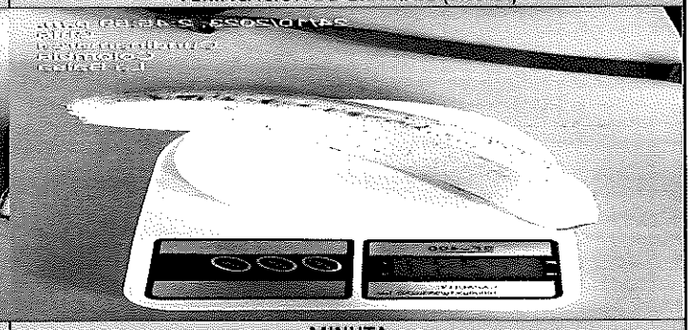
VERIFICACION GRAMAJE (LACTEO)



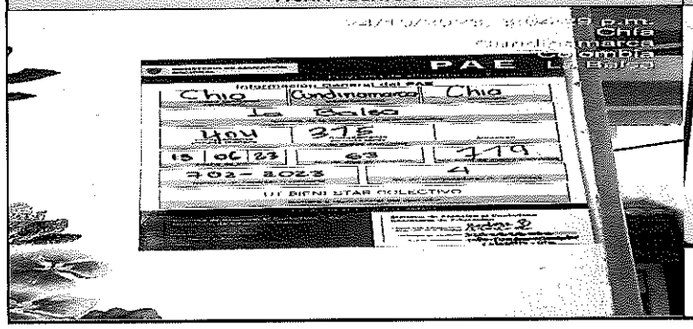
VERFICACION DE GRAMAJE (PANADERIA)



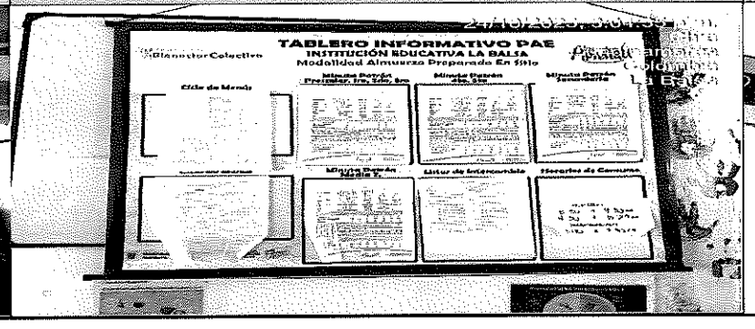
VERIFICACION DE GRAMAJE (FRUTA)



FICHA TECNICA



CICLO DE MENUS



MINUTA



HAVERH BIBCOL SAS CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: Chia Cundinamarca

Fecha de la visita:	24-10-23	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	SECTOR Colegio
Operador:	UT Bienestar C		—	X	Municipio	Chia

Complemento	Fecha de vencimiento	Nombre del alimento	Nombre del producto	Lote	Cantidad recibida	Cantidad verificada	Unidad de medida	Empaque Primario	Empaque Secundario	Condiciones de almacenamiento	Condiciones de transporte	Concepto	Observaciones
lacteo		leche entera	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
cereal		Pan con queso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones

FIRMA

Nombre: Edwin Camero A
Documento: 1072660852
Cargo: Interventor

PERSONAL INTERVENTORIA

FIRMA

Nombre: Kaira Dayana Rojas Arevalo
Documento: 1.000.949.840
Cargo: Manipuladora.

PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

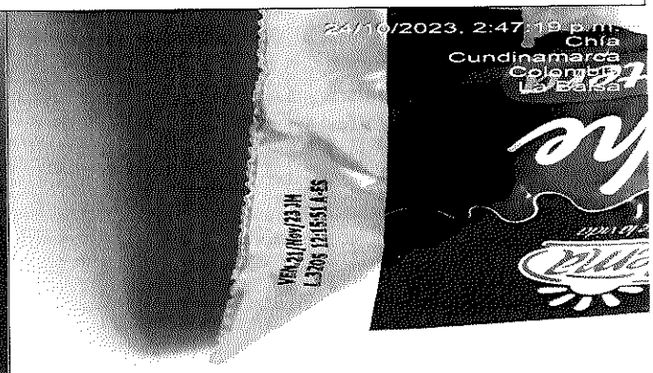
OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: LA BALSA
FECHA DE LA VISITA: 24-10-2023	SEDE: LA BALSA
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO ALARCON	

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

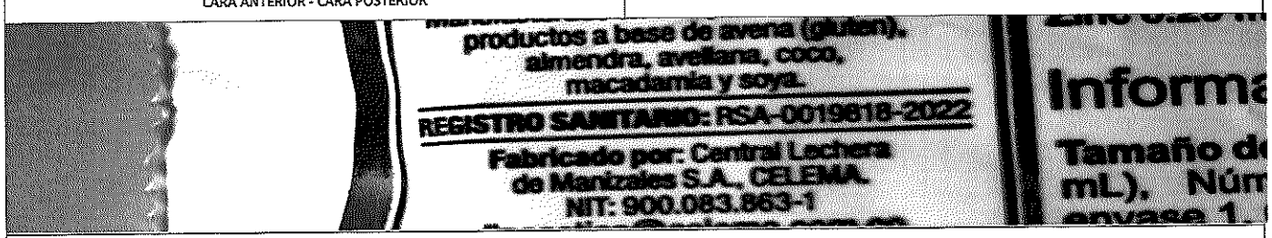
1. PRODUCTO: LACETEO



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

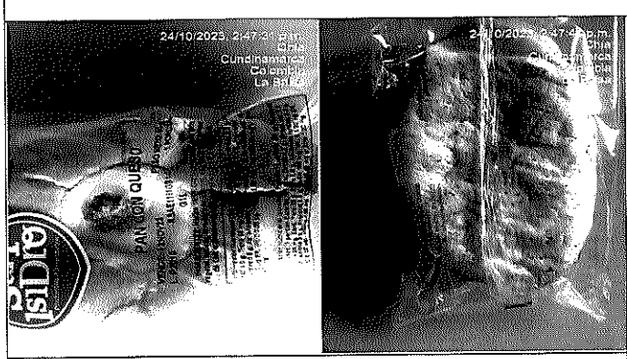


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

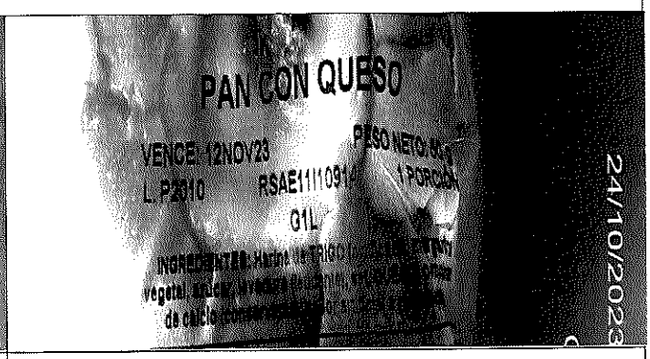


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

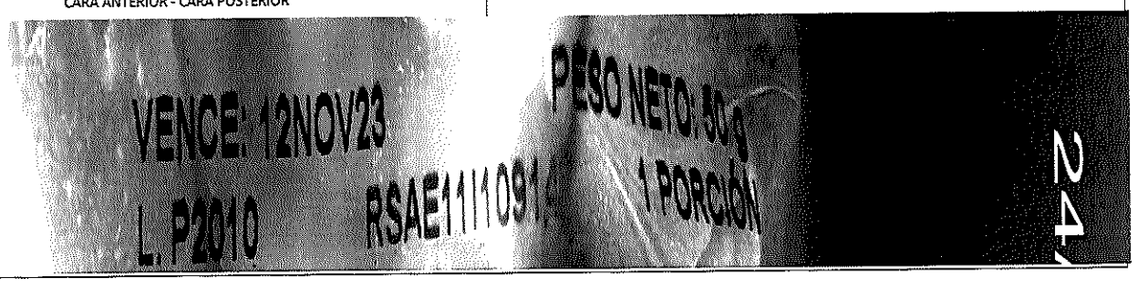
2. PRODUCTO: PANADERIA



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



HAVERHILL SIECOL Ltda CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: La Balsa	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio Chia	
Nombre sede: La balsa		Area Urbana		Area Rural X
Dirección: Sector Colegio	Fecha Visita: 19-10-23	Hora de inicio: 12:00
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	Hora de terminación: 3:00
Hora de consumo: 2:00 pm	Hora de entrega publicada: 2:00 pm	
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria N/A	
No. De Beneficiarios 315	No. De Beneficiarios atendidos 315	
Visita técnica X No. de Visita 15	Seguimiento posible X	Visita SPQR N/A
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Karen A - ecónoma	Nombre del interventor de campo: Edwin Cometa A	
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	50	PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE %	90%	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		
De 36 a 200 raciones	2	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.	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

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.	0	No se evidencio instructivo de conservacion en el empaque (panelita)

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 dotaciones a los economas en sitio.
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N/A	No Aplica por cantidad de Raciones contratadas Para la institucion
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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.	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.	N/A	No Aplica segun Plan de saneamiento
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	N/A	No Aplica segun plan de saneamiento

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

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.	0	No se evidencian Registros de procedimiento control de plaga

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

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 observan vehiculos de transporte durante la visita
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se observa concepto sanitario de vehiculo
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 vehiculos de transporte durante la visita
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	no se observa vehiculos 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)	NO	NO se observa personal de vehiculos de trasporte durante la visita

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

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 el formato 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			
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 de comite alimentacion escolar

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Edwin Lamero A	NOMBRE:	Karen Rojas
CEDULA:	1097660852	CEDULA:	1000919840
CARGO:	Interventor	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Karen Rojas

HAVERHILL

SIECOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

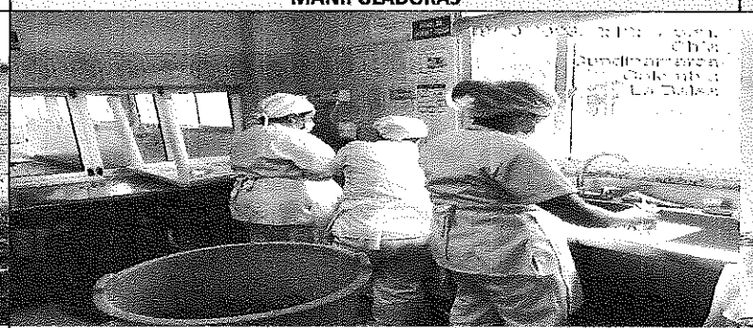
REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LA BALSA	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**		A

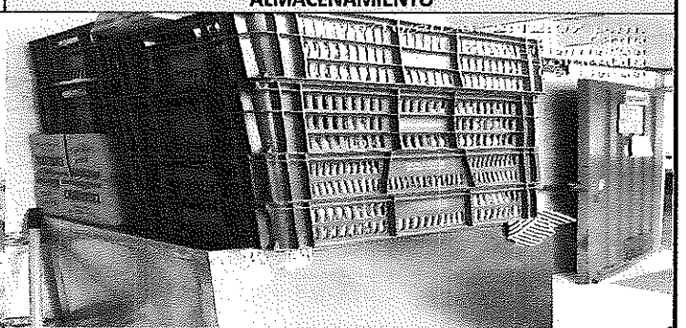
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MANIPULADORAS



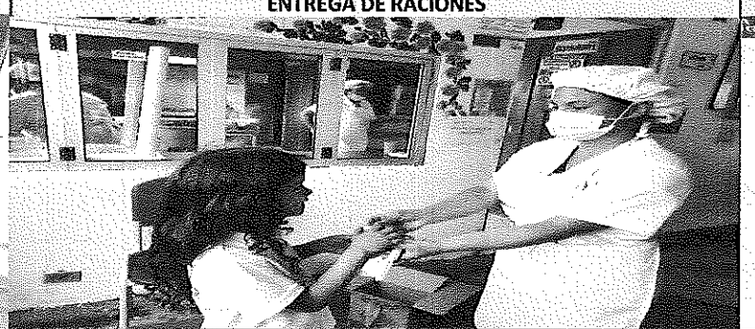
ALMACENAMIENTO



ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO



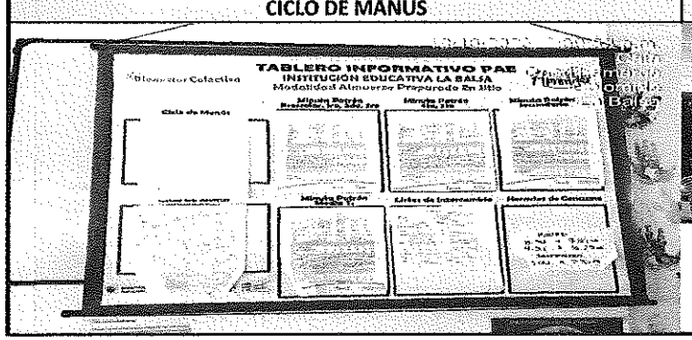
ENTREGA DE RACIONES



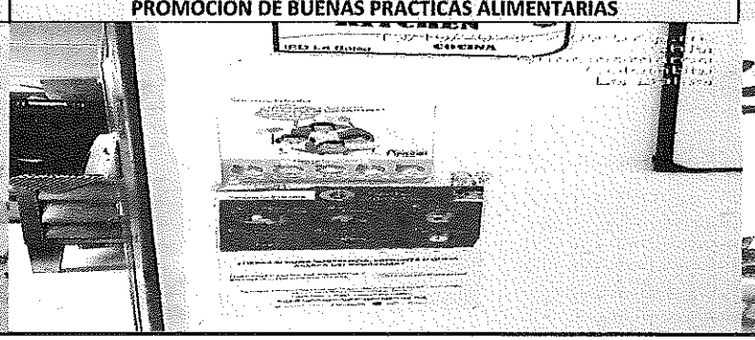
EXTINTOR



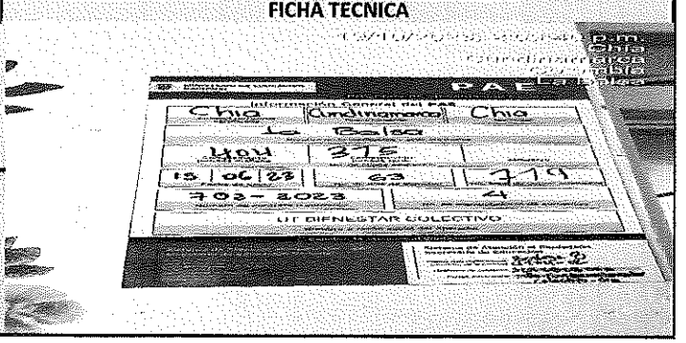
CICLO DE MANUS



PROMOCION DE BUENAS PRACTICAS ALIMENTARIAS



FICHA TECNICA



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 Cundinamarca	Fecha Visita	19-10-2023	Hora inicio	12:00
Institución Educativa	La Balsa			Sede Educativa	La Balsa			Hora de terminación	3:00
Dirección	SECTOR COLEGIO			Operador	UT 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	Avena							219	220	220	219	200	C						
Cereal Acompañante	Mantecada							51	58	51	53	50	C						
Postre	Panelita Leche							21	19	21	20	20	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														3209		25-11-23	
Cereal Acompañante														09 1023		28-10-23	
Postre														238		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	Edwin Gamero A
						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

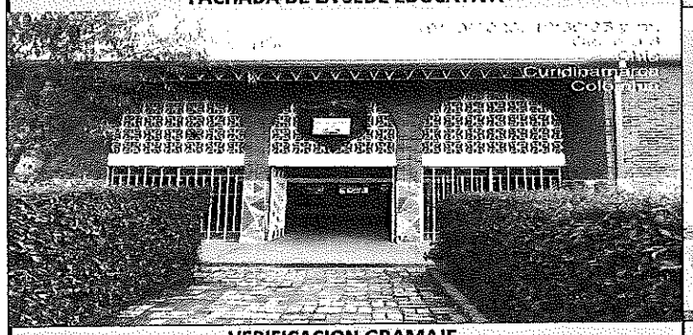
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

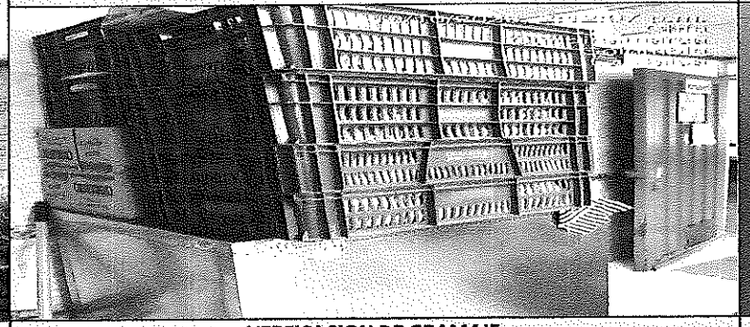
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LA BALSA	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	A	

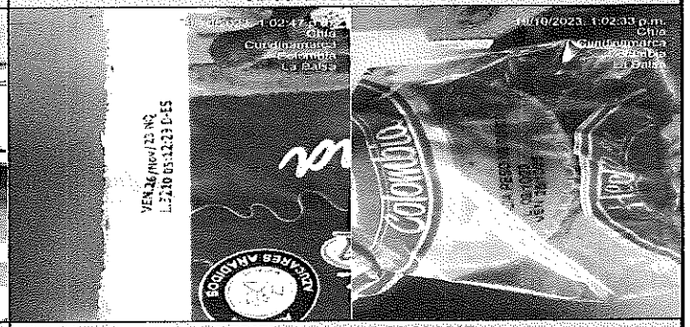
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ALMACENAMIENTO



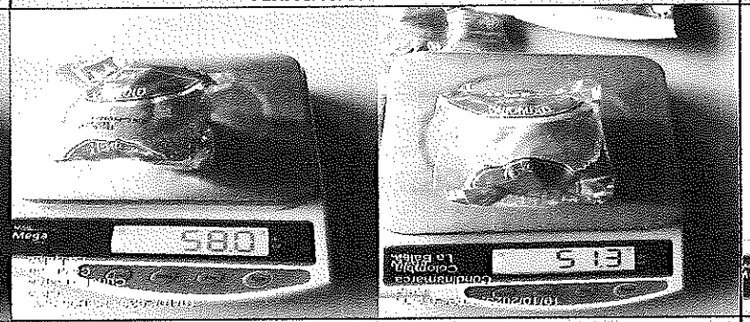
VERIFICACION FECHAS



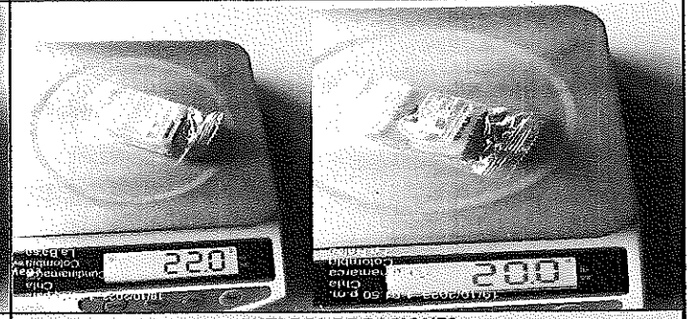
VERIFICACION GRAMAJE



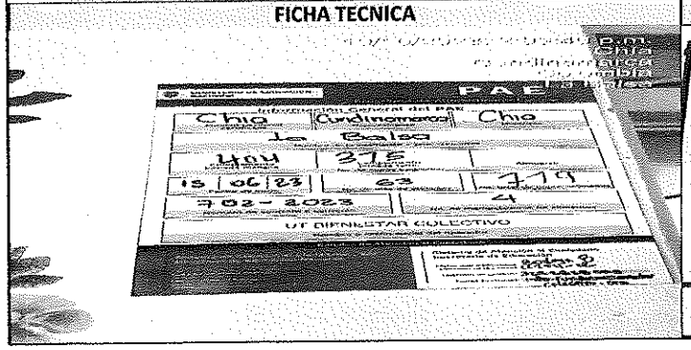
VERFICACION DE GRAMAJE



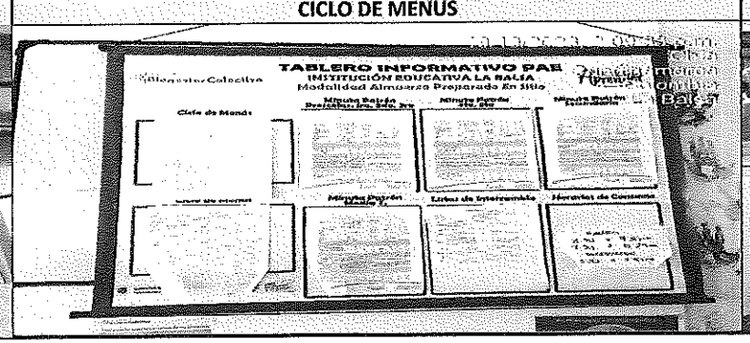
VERIFICACION DE GRAMAJE



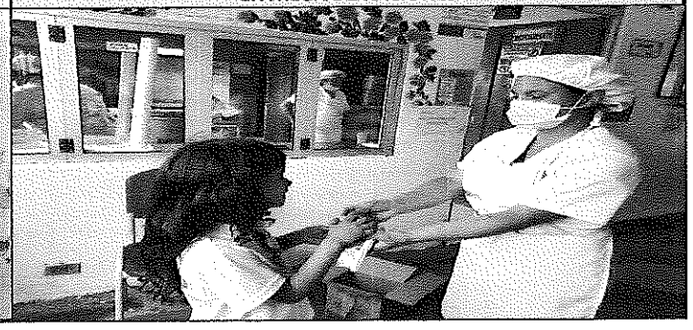
FICHA TECNICA



CICLO DE MENUS



ENTREGA DE RACIONES



HAVERHILL SIBCOL 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	Nacional Diversificado	ETC Chía	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Cundinamarca			
		Área	Urbana X	Rural	Fecha Visita	30 D	10 M	23 A	
Nombre sede	Cuna Nueva	No de visita	18		Hora inicio	12:30 Pm			
Dirección	Cr 6 #8-18	No Contrato CO1.PCCNTR	207-2023		Hora de terminación	4:00 pm			
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	162		No. De Beneficiarios atendidos	162			
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	2:30 PM			
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Shoana cadena economa	Nombre del interventor de campo	Edwin Camero Alarcon						

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

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

PUNTAJE ESPERADO	80	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE	90%	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	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio
De 51 a 100 raciones	2	Número de manipuladoras en el sitio	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	2
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	2	De 1001 a 1500 raciones	7	
De 1451 raciones en adelante	8				

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	60%

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

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

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y 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)	N/A	No Aplica para modalidad P.S
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 P.S
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 P.S

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

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	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	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	se evidencia que no se cuenta con soporte de entrega de dotaciones
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	1	
37	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	1	
38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	se evidencia que el personal ajeno al comedor (profesores) NO ingresa con 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	se evidencia que el plan de saneamiento no cuenta con anexos de cronograma de capacitaciones
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.	0	se evidencia que no cuenta con ficha tecnica el jabon de loza
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.	N/A	No Aplica segun plan de saneamiento
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	N/A	No Aplica segun plan de saneamiento
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.	NO	no se observa el uso de hielo en preparacion

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 líquidos.	1	
61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
62	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

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 observan vehiculos durante la visita
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	No se observan vehiculos durante la visita
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se observa concepto sanitario de vehiculos durante la visita
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No se observan vehiculos durant visita
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa vehiculos en 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 personal Transportador durante la visita

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

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 el registro diario de los beneficiarios en el formato 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.	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	3	PORCENTAJE	75 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	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 soporte de conformacion del 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	Edwin Lancero Alarcon	NOMBRE	Yohana Cadena
CÉDULA	1076600852	CÉDULA	53911032
CARGO	Interventor	CARGO	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

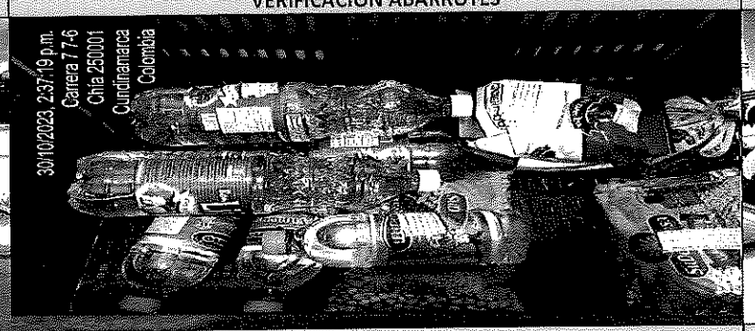
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTÁNDAR

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	NACIONAL DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	30/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LUNA NUEVA	

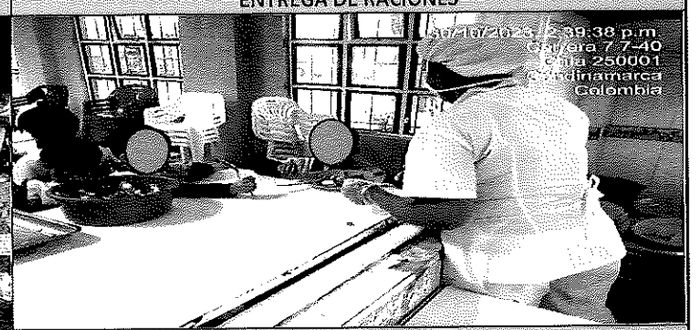
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



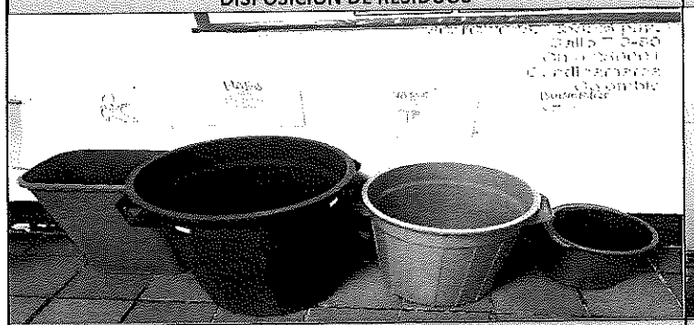
VERIFICACION ABARROTES



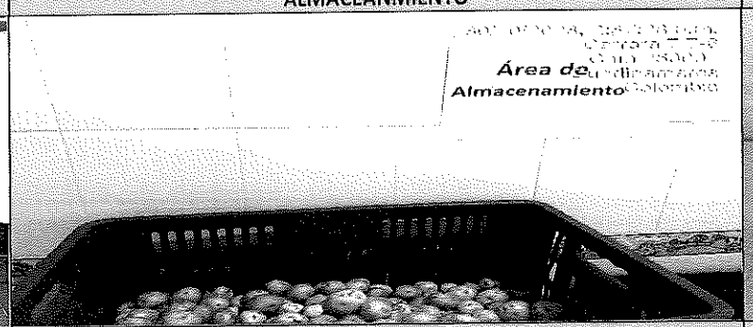
ENTREGA DE RACIONES



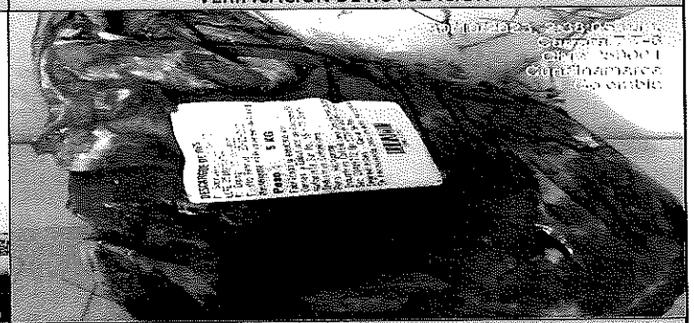
DISPOSICION DE RESIDUOS



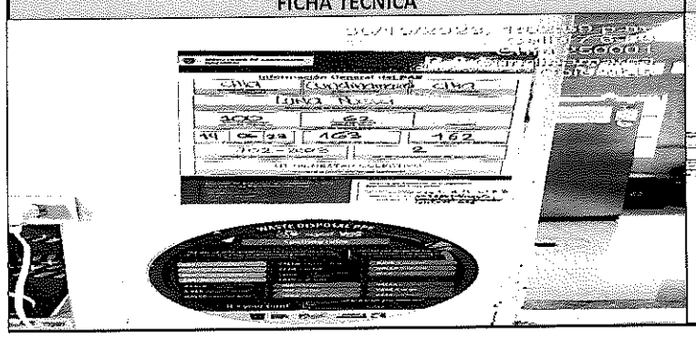
ALMACEANMIENTO



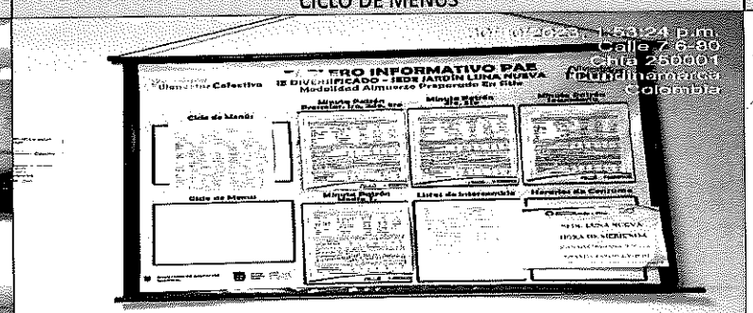
VERIFICACION DE ROTULACION



FICHA TECNICA



CICLO DE MENUS



MINUTA



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°	3	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	30 - 10 - 23
Hora Inicio	12:45						
Institución Educativa	Diversificado			Sede Educativa	Luna nueva	Hora de terminación	1:30 pm
Dirección	Cr 6 # 8 - 18			Operador	UT Bienestar Colectivo	No Contrato	702 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios	SI		NO	X
	Fecha de última calibración	13 - 10 - 23	Número de menú entregado	11	Presentaron soporte de autorización	SI		NO	N.A. X
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI X	NO				

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

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	huevos pericos	54	56	56	55	55	C
Leguminosa	lentejas guisadas	21	20	22	21	20	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz pimachon	62	60	61	61	60	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Papa salada	41	43	44	42	40	C
Verdura fría o caliente	tomate cebolla pepino	55	58	61	58	60	C
Bebida	jugo tomate Arbol leche	101	200	202	200	200	C
					CUMPLE		6
					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							
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							
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 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	Edwin Camero Alarcon
						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

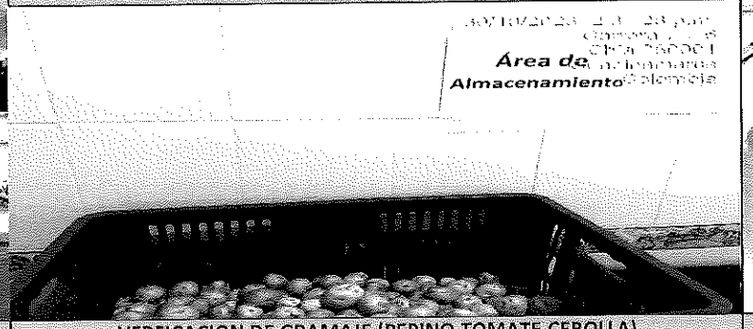
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	NACIONAL DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	30/010/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**		LUNA NUEVA

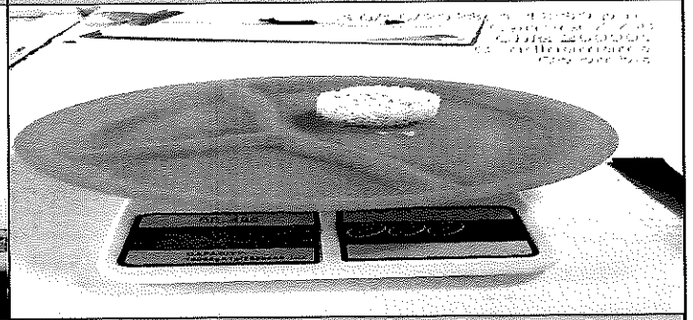
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ALMACENAMIENTO



VERIFICACION GRAMAJE (ARROZ PRESCOLAR)



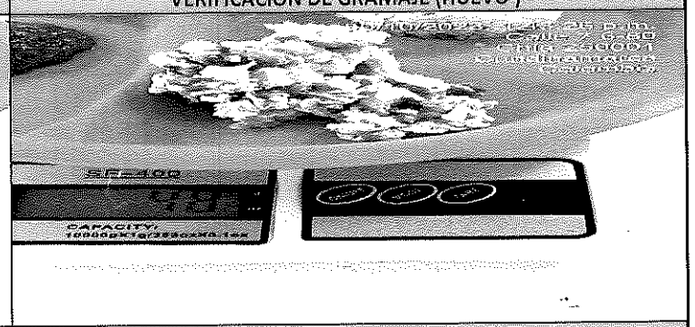
VERIFICACION GRAMAJE (PRESCOLAR)



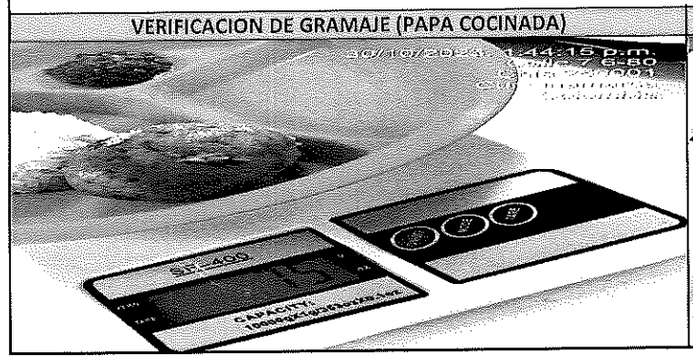
VERFICACION DE GRAMAJE (PEPINO,TOMATE,CEBOLLA)



VERIFICACION DE GRAMAJE (HUEVO)



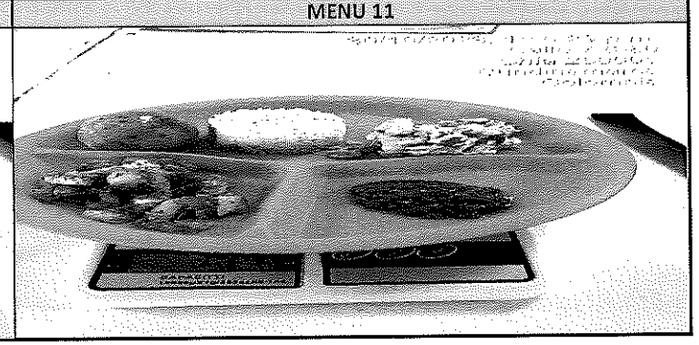
VERIFICACION DE GRAMAJE (PAPA COCINADA)



VERIFICACION GRAMAJE (JUGO DE TOMATE ARBOL)



MENU 11



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	Nacional Diversificado	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chia	
		Área	Urbana	X Rural	Fecha Visita	18 D	10 M / 23 A
Nombre sede	Cana nueva	No de visita	15		Hora inicio	2:00	
Dirección	Cr 4 # 10-90	No Contrato CO1.PCCNTR	207 - 2023		Hora de terminación	4:00	
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	165		No. De Beneficiarios atendidos	165	
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	2:30	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maria Conzuelo Johana Cadena - ecorama	Nombre del interventor de campo	Edwin Cometa - Alarcon				

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

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

PUNTAJE ESPERADO	79	PUNTAJE OBTENIDO	71	PORCENTAJE	89%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69 % 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	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		2	De 301 a 500 raciones	4		2
De 451 a 700 raciones	5			De 501 a 750 raciones	5		
De 701 a 950 raciones	6			De 751 a 1000 raciones	6		
De 951 a 1450 raciones	7			De 1001 a 1500 raciones	7		
De 1451 raciones en adelante	8						

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	60 %

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

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

6	El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C.	1	
7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y 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)	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	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

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 evidencio el soporte de la entrega de dotaciones a las ecónomas en SHIO.
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).	NO	No se observa personal ajeno al comedor escolar
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	6	PORCENTAJE	85 %

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.	1.	
48	Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	0.	No se evidencia ficha técnica del jabón crema para lavado de loza
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.	N/A	No Aplica según plan de saneamiento
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	N/A	No Aplica según plan de saneamiento
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.	NO	No se observa el uso de hielo en contacto con los alimentos

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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	0	no se evidencia certificación inicial de fumigacion en sitio

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75 %

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 vehículos de Transporte en 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 evidencian vehiculos de Transporte durante la visita
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se evidencian vehiculos durante la visita
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No se evidencian vehiculos durante la visita
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se evidencia vehiculos del operador 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 evidencia Personal transportador durante la visita

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

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 registros diarios de los beneficiarios del programa
81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	1	
83	La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	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 soporte de la conformacion del comite PAE

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	Edwin Camelo Alarcon	NOMBRE	Johanna Cadena
CÉDULA	1072660852	CÉDULA	
CARGO	Interventor	CARGO	ecronca
FIRMA		FIRMA	Johanna Cadena

HAVERHILL

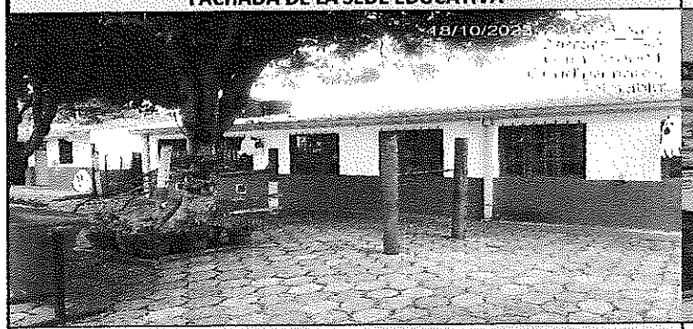
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

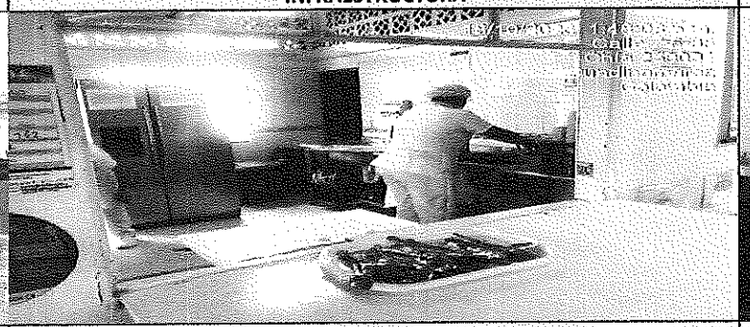
REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERISIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LUNA NUEVA	

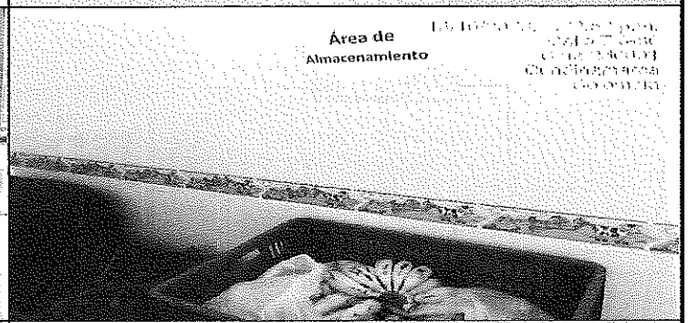
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



ALMACENAMIENTO



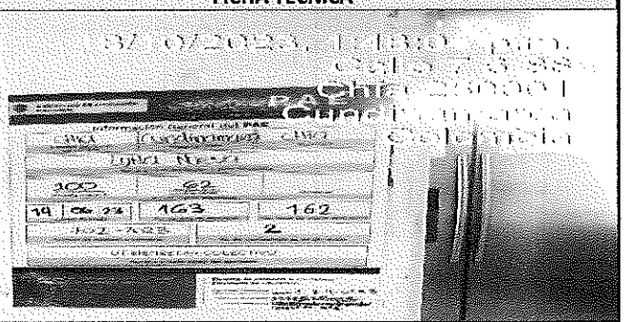
ENTREGA DE RACIONES



IMPLEMENTOS DE ASEO



FICHA TECNICA



DISPOSICION DE RESIDUOS



CICLO DE MENUS



MANIPULADORAS DE ALIMENTOS



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°	1	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	18-10-2023
Institución Educativa	Nacional Diversificado			Sede Educativa	Una nueva	Hora inicio	2:00
Dirección	Cr 4 # 10-01			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	4:00
						No Contrato	703-2023

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				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

PREESCOLAR

CICLO		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3					
Componente	Nombre del producto o Preparación	Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso promedio		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	Pollo Plancha	52		54		50		52		50		C
Leguminosa												
Cereal (arroz ó pasta)	Pasta napolitano	69		71		73		71		70		C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Pan tostado	40		41		43		41		40		C
Verdura fría o caliente	Ensalada lechuga tomate zanahoria	52		50		51		51		51		C
Bebida	Tomate de arbol	199		200		201		200		200		C
								CUMPLE				5
								NO CUMPLE				0

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				

SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°

CICLO		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3					
Componente	Nombre del producto o Preparación	Peso / Volumen		Peso / Volumen		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				

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				

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	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE	100 %	Nombre del Interventor	Edwin Camero A
						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 SIBCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LUNA NUEVA	

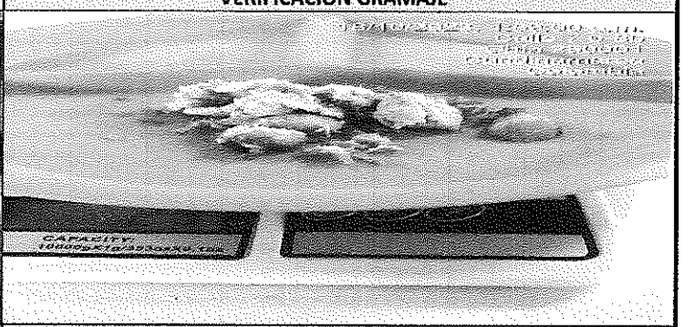
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



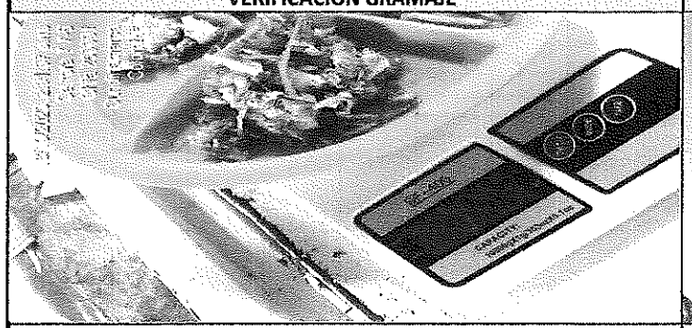
COMEDOR ESCOLAR



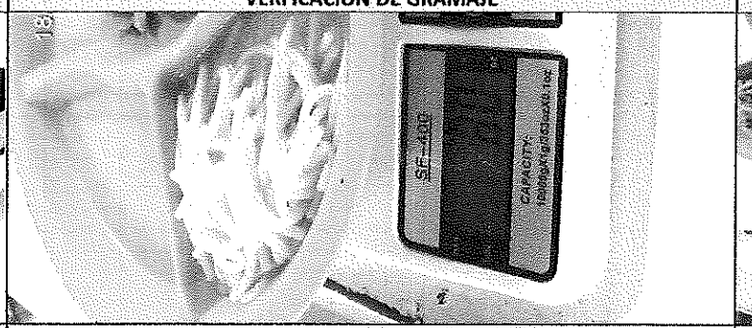
VERIFICACION GRAMAJE



VERIFICACION GRAMAJE



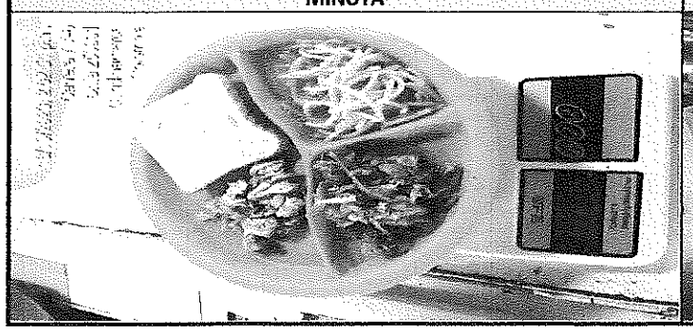
VERFICACION DE GRAMAJE



VERIFICACION DE GRAMAJE



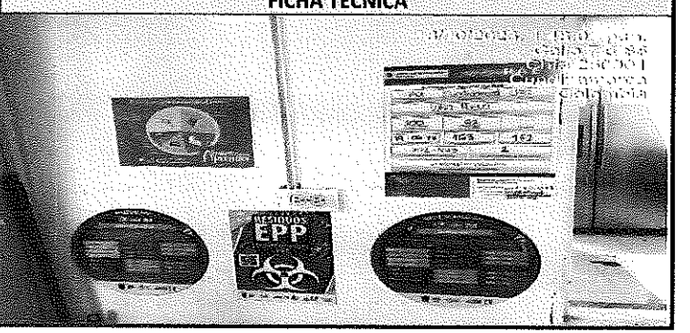
MINUTA



MANIPULADORAS DE ALIMENTOS



FICHA TECNICA



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°	3	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	01 - 11 - 2023
Institución Educativa	Nacional Diversificado			Sede Educativa	Nacional Diversificado	Hora inicio	7:30
Dirección	Cr 6 # 8 - 18			Operador	UT Bienestar colectivo	Hora de terminación	
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	13		Se presentaron intercambios	SI		NO	X									
	Fecha de última calibración	13 - 10 - 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				1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado										
				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	Leche entera	216	213	215	213	200	C	213	215	218	216	200	C	3205		21 - 11 - 23	
Cereal Acompañante	Galleta Avena	55	59	56	55	50	C	56	57	56	55	50	C	303		27 - 06 - 24	
Postre																	
Fruta	mandarina	141	137	146	141	120	C	116	120	113	121	120		CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE		3				CUMPLE		C	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		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE		Nombre del interventor	Edyn Ramero Alarcon
						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

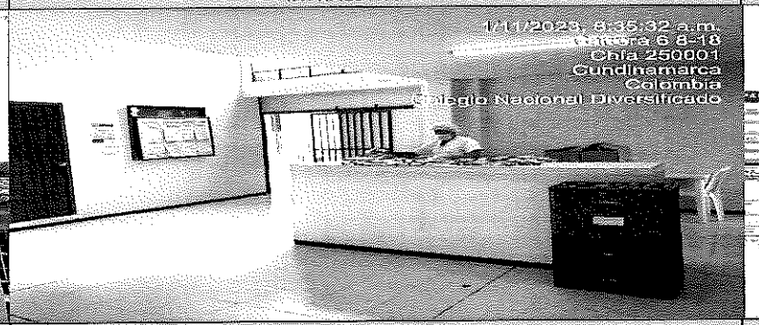
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	NACIONAL DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	01/11/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO	

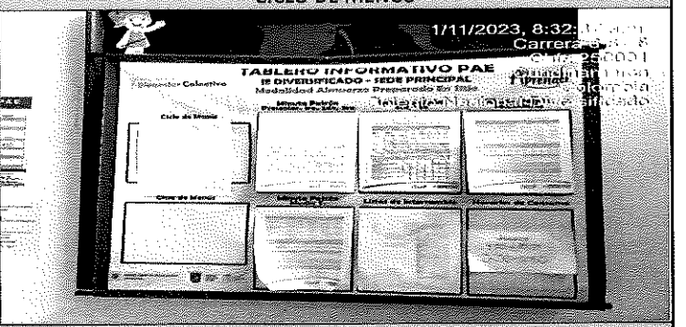
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



CICLO DE MENUS



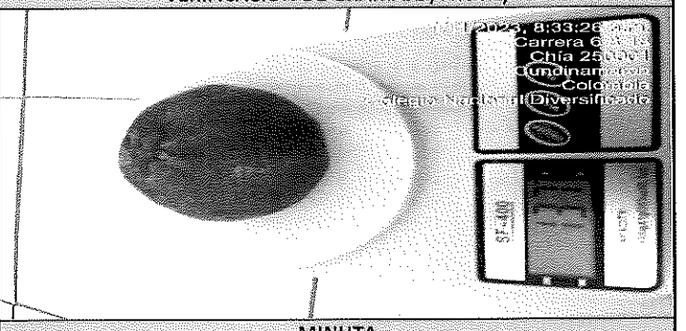
VERIFICACION GRAMAJE (CEREAL)



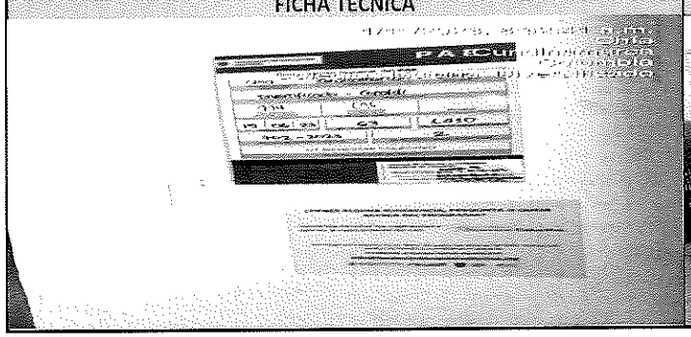
VERFICACION DE GRAMAJE (LACTEO)



VERIFICACION DE GRAMAJE /FRUTA



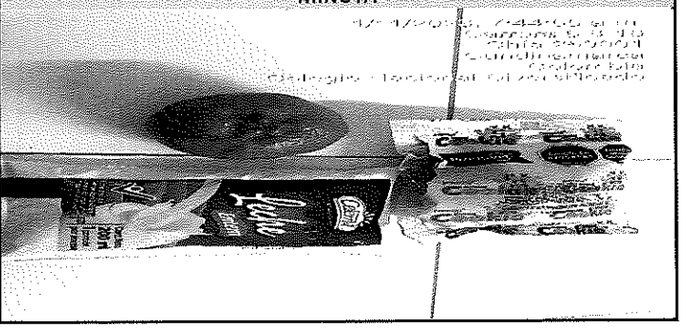
FICHA TECNICA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



MINUTA



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°	2	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	23-10-23
Institución Educativa	Nacional Diversificado			Sede Educativa	Nacional Diversificado	Hora Inicio	2:00
Dirección	Cr 6 # 8-18			Operador	UT Bienestar colectivo	Hora de terminación	4:00
						No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	6					Se presentaron intercambios	SI	X	NO							
	Fecha de última calibración	13-10-23	Número de menú entregado	6					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			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	Yogurt Fresa													222	220	220	220	200	C
Cereal Acompañante	Galleta vainilla													55	56	59	56	50	C
Postre	Chaparritas													21	22	22	21	20	C
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		3
					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)
Leche y productos lácteos													
Cereal Acompañante													
Postre													
Fruta													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
2833		09-11-23	
283		07-06-24	
179		15-12-23	
CUMPLE	C	CUMPLE	C
NO CUMPLE		NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: intercambio aprobado pan de queso por galleta vainilla
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	Edwin Camero Alarcon
						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 GRAMAJES

MUNICIPIO		**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	NACIONAL DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	23/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO	

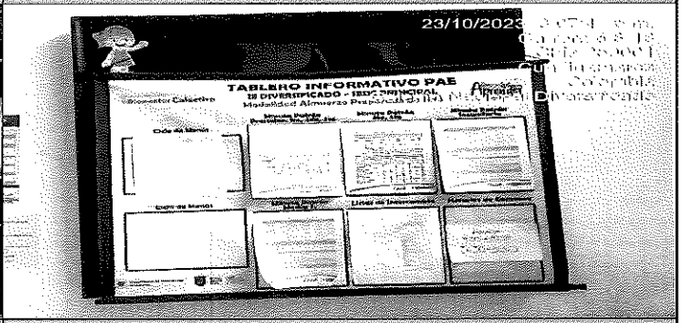
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



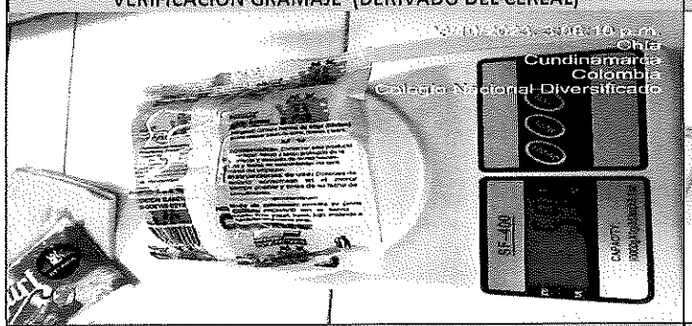
INFRAESTRUCTURA



CICLO DE MENUS



VERIFICACION GRAMAJE (DERIVADO DEL CEREAL)



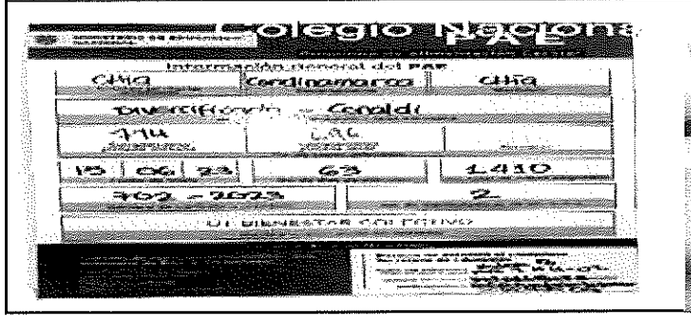
VERFICACION DE GRAMAJE (LACTEO)



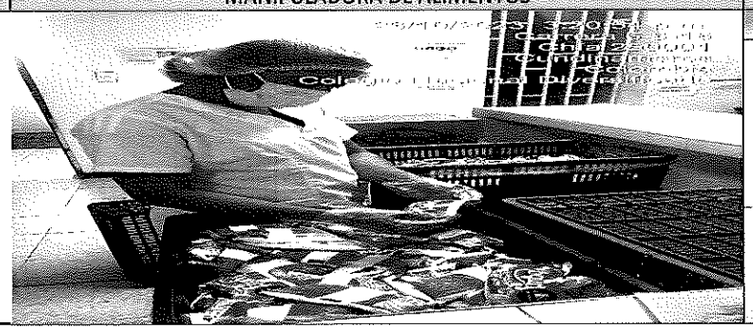
VERIFICACION DE GRAMAJE /DULCE)



FICHA TECNICA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



MENU RI



HAVERH biecol ltda | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: Chia Cundinamarca

Fecha de la visita:	23-10-23	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	Cra 6 N° 8-18 - Docosificado.
Operador:	UT Bienesta C			X	Municipio	Chia Cundinamarca

Imagen	Fecha Cargue	Nombre del alimento	Nombre Comercial	Lote	Contenido Neto	Nombre y dirección del importador	Información del importador	Información del fabricante	Registro Sanitario	Información nutricional	Información de alérgenos	Información para preparación	Información para consumo
yogurt fresa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
galleta de vainilla		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
chaparrita		✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	X	X	✓	X		X

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Edwin Camero Alarcon	Nombre: Maria Jantil
Documento: 1072660852	Documento: 49558396
Cargo: Interventor	Cargo: manipuladora de alimento.
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

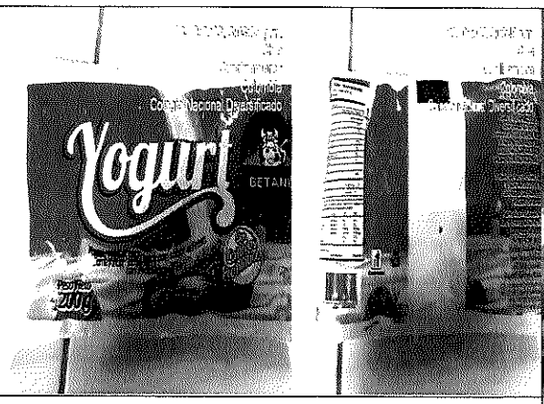
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

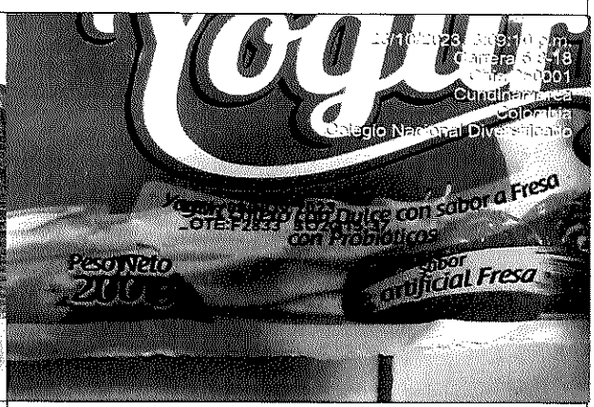
OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: NACIONAL DIVERSIFICADO
FECHA DE LA VISITA: 23-10-2023	SEDE: DIVERSIFICADO
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO ALARCON	

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

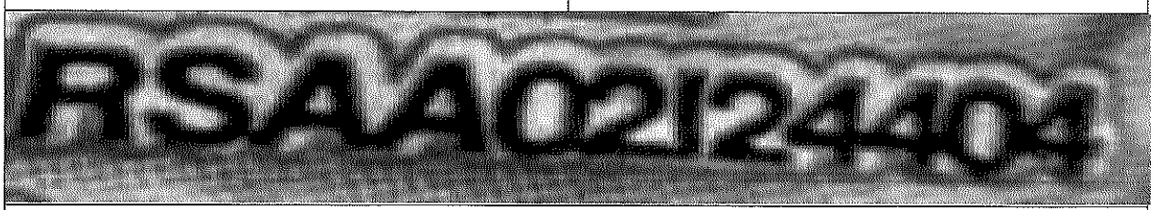
1. PRODUCTO: LACETEO



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

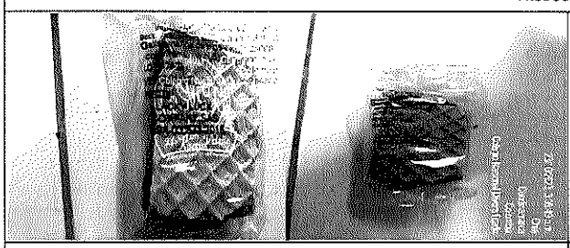


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

PRODUCTO : DULCE



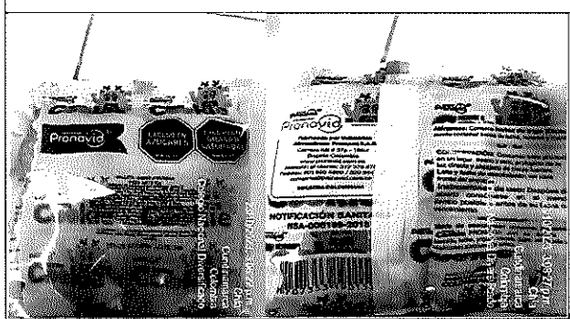
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



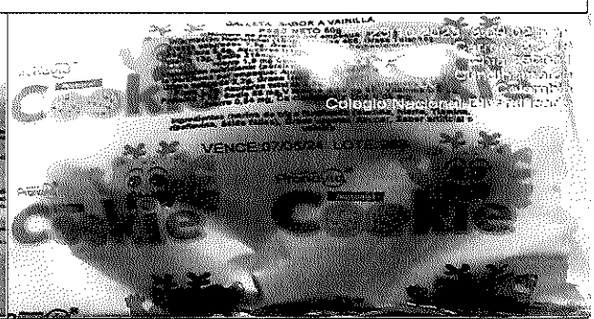
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



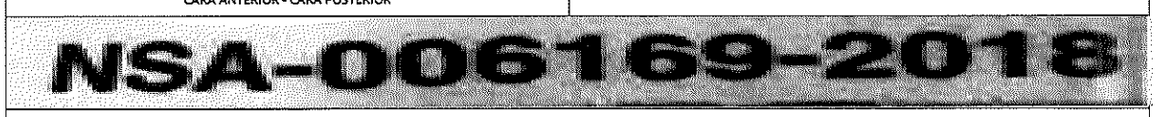
2. PRODUCTO: PANADERIA



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	Chia Cundinamarca				**Fecha de la visita**	23-10-23	
Dirección Bodega	Cr 6 #8-18 Diversificado				**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	
Semana de Suministro	2	**Semana del ciclo**	2	**Menú No.**	6	**CO1PCCNTR**	207-2023

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
Lacteo	2833	09-11-23										220	221	222			
panaderia	283	07-06-23										55	53	53			
dulce	173	15-12-23										21	20	21			

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
Nombre: Mariela Yanez	Nombre: Edwin Camero A
Documento: 4958396	Documento: 1072660852
Cargo: Manipuladora alimento	Cargo: Interventor

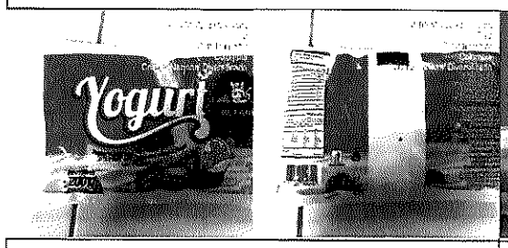
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: NACIONAL DIVERSIFICADO
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: NACIONAL DIVERSIFICADO
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO	FECHA DE LA VISITA:23/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

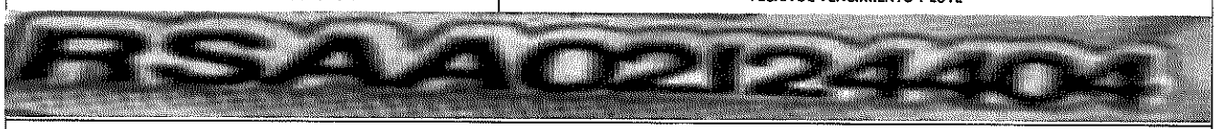
1. PRODUCTO: LACETEO



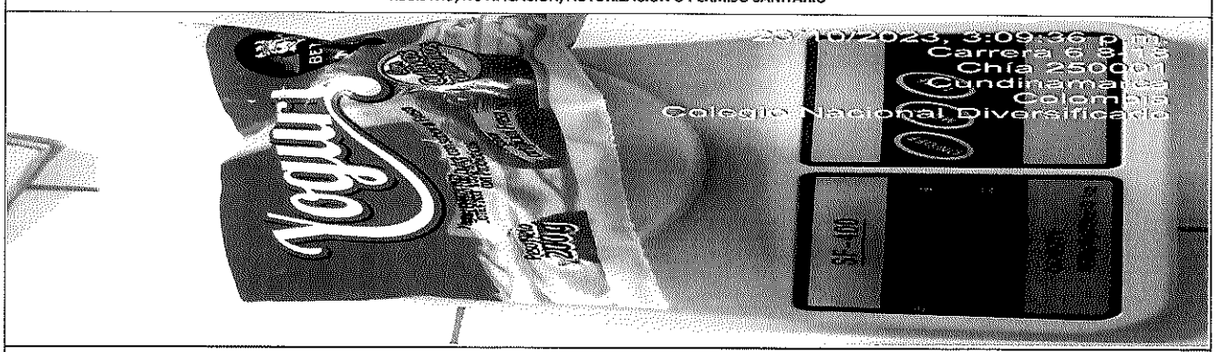
PRODUCTO - CARA POSTERIOR



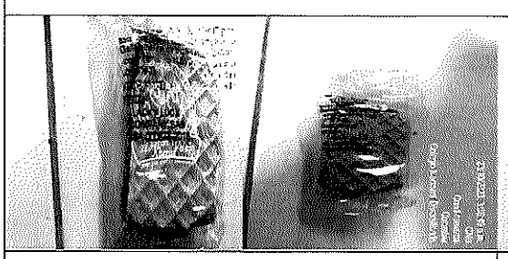
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



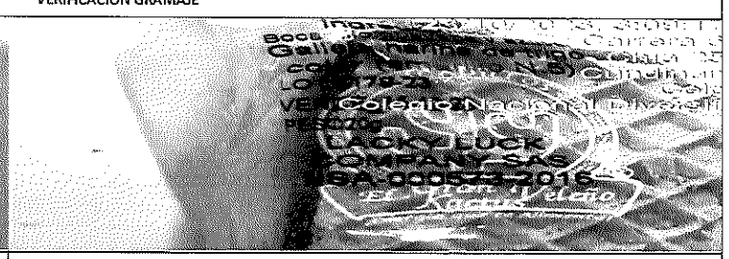
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE



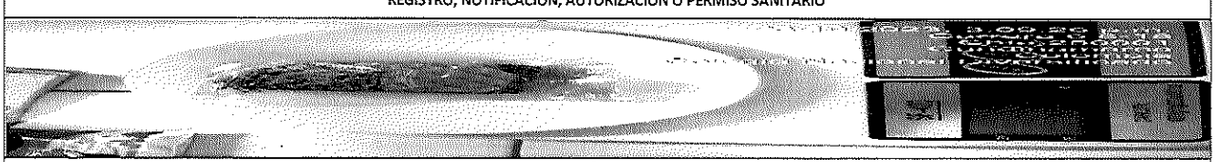
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

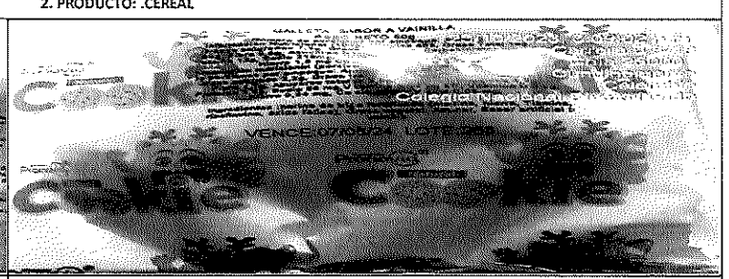


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

2. PRODUCTO: .CEREAL



PRODUCTO- ALMACENAMIENTO



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Nacional Diversificado	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio Chía	
Nombre sede: Principal	Area Urbana X	Area Rural	
Dirección: Cr 6 8-18	**Fecha Visita:** 18 - 10 - 2023	**Hora de inicio:** 12:00	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223	**Hora de terminación:** 3:40	
Hora de consumo: 3:15	**Hora de entrega publicada:** 3:20		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** N/A		
No. De Beneficiarios 1410	**No. De Beneficiarios atendidos** 696		
Visita técnica X **No. de Visita** 15	**Seguimiento posible** N/A	**Visita SPQR** N/A	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Marcela Sastre Economa	**Nombre del interventor de campo:** Edwin Camero A		
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	54	PUNTAJE OBTENIDO	50	PORCENTAJE %	85 %	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		
De 201 a 600 raciones	2		
De 601 a 1000 raciones	3	2	
De 1001 a 1500 raciones	4		

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

RI: Ración Industrializada

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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.	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

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	

7

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 dotaciones a las economas
17	El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia.	N/A	No Aplica ya que las Raciones contratadas son (1410)
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80%

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.	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.	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

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	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

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 vehiculos de transporte durante la visita
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se observa vehiculos 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.	D	No se observa vehiculos durante la visita
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa vehiculos 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)	NO	No se observa el Personal transportador durante la visita

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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 registros diarios correspondientes a los beneficiarios durante la entrega RT
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se evidencia diligenciamiento 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.	0	No se evidencia soporte de conformacion C.A.E

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Edwin Camero Alarcon	NOMBRE:	Marieta Tapia
CEDULA:	1097660963	CEDULA:	49583396
CARGO:	Interventor	CARGO:	manipulador de Alimentos
FIRMA:		FIRMA:	

HAVERHILL

SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO NACIONAL	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	A	

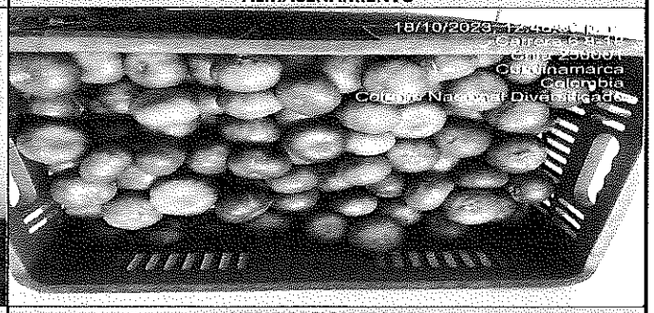
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



ALMACENAMIENTO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



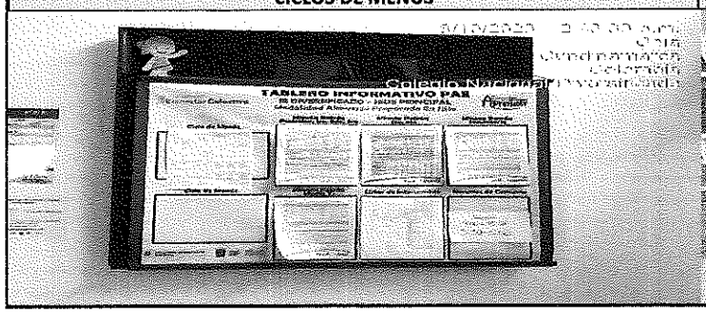
ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE ASEO



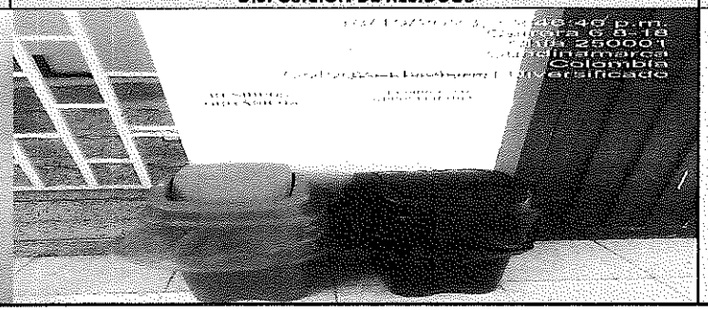
VERIFICACION FECHAS



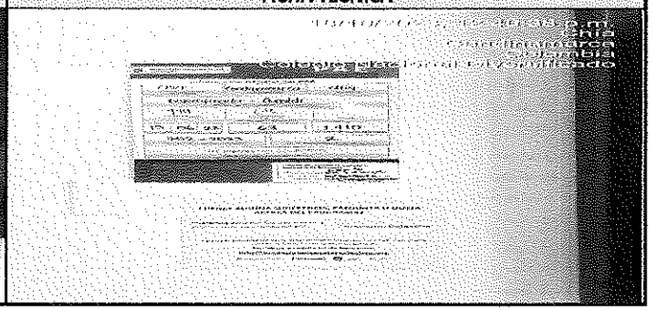
CICLOS DE MENUS



DISPOSICION DE RESIDUOS



FICHA TECNICA



HAVERHILL BISCOL 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 Cundinamarca	Fecha Visita	18-10-2023
Institución Educativa	Nacional Diversificado			Sede Educativa	Nacional Diversificado	Hora inicio	12:00
Dirección	Cr 6 8-18			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	3:45
						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				

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

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	215	215	216	215	200	C												
Cereal Acompañante	Galletas Duas	54	53	54	53	50	C												
Postre																			
Fruta	mandarina	115	110	118	114	100	C												
					CUMPLE		3				CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE		0				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														3205		21-10-23	
Cereal Acompañante														283		07-06-24	
Postre																	
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	Edwin Gamero Alarcon
						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 vega

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

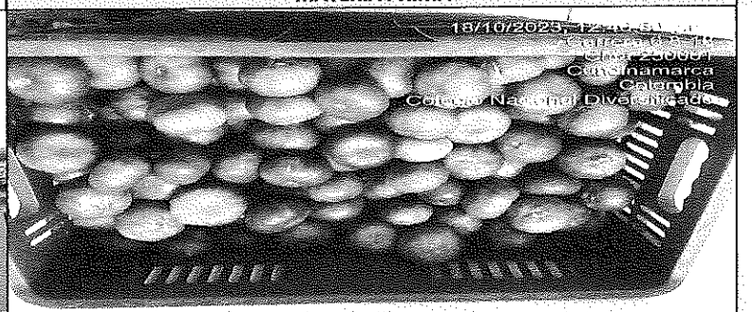
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**		A

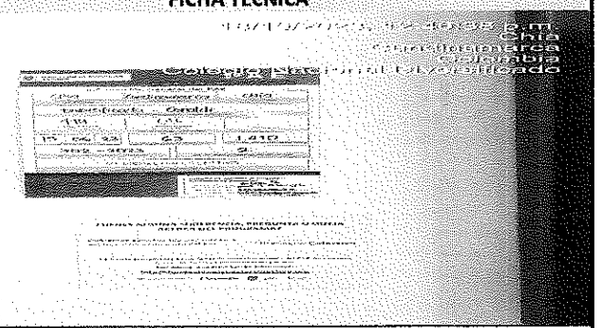
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



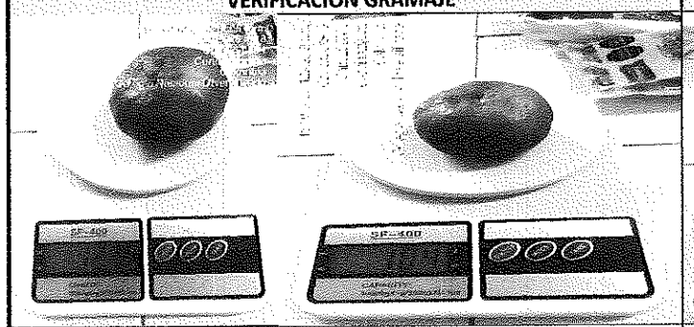
MATERIA PRIMA



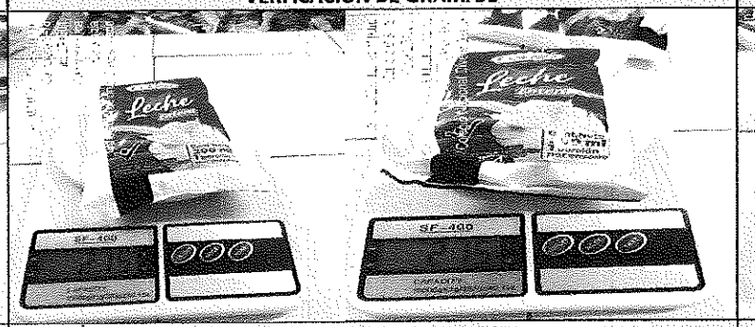
FICHA TECNICA



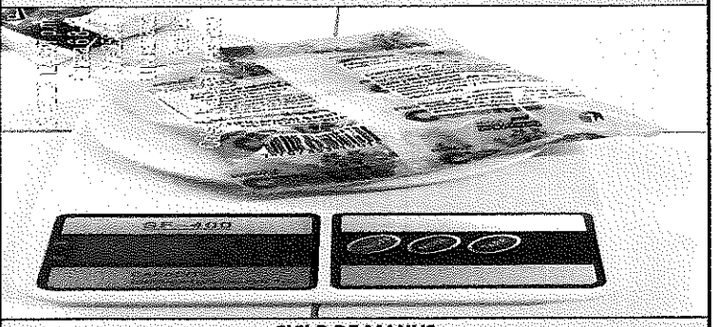
VERIFICACION GRAMAJE



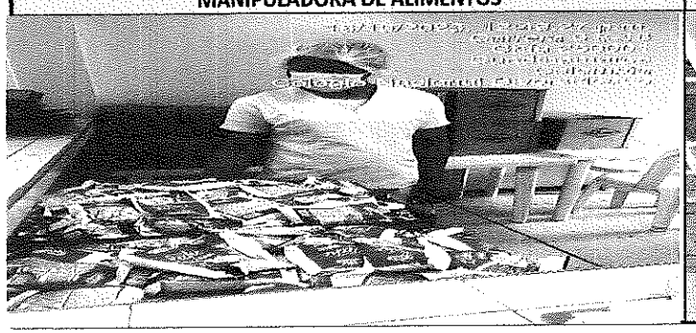
VERFICACION DE GRAMAJE



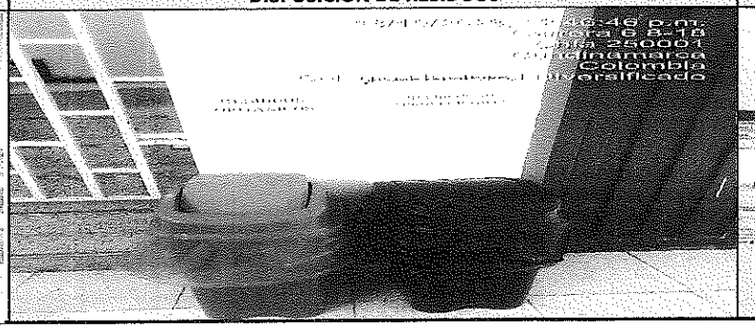
VERIFICACION DE GRAMAJE



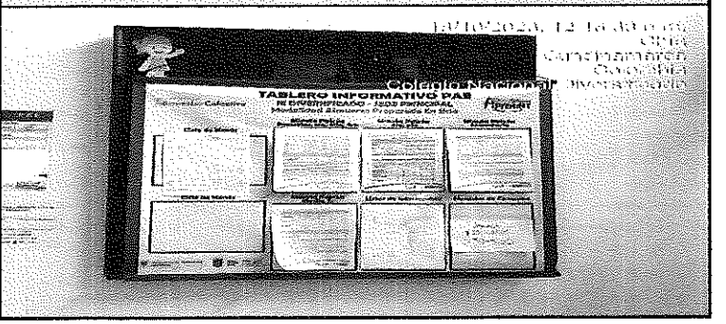
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



DISPOSICION DE RESIDUOS



CICLO DE MANUS



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°	3	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	31-10-23
Hora inicio	1:00 PM						
Institución Educativa	Laura Vicuña	Sede Educativa	Laura Vicuña	Hóra de terminación			
Dirección	Call 11 #7 100	Operador	UT Bienestar Colectivo	No.Contrato	207-2023		

Balanza									
Marca	RANGER	Número de menú programado	menu especial	Se presentaron intercambios	SI	X	NO		
Fecha de última calibración	13-10-23	Número de menú entregado	menu 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		5 X		7		9		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

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 de cerdo Pollo						
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)	Platano cocinado						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Papa						
Verdura fría o caliente	Guacamole						
Bebida	Frutos Rojos Leche						
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO — PRIMARIA 1° - 2° - 3°

Componente	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico	55	51	50	52	50	C
Leguminosa						
Cereal (arroz ó pasta)	60	55	58	57	57	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	55	53	56	54	55	C
Verdura fría o caliente	59	61	62	60	60	C
Bebida	199	201	202	200	200	C
				CUMPLE		
				NO CUMPLE		5

CICLO — PRIMARIA 4° Y 5°

Componente	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Alimento proteico					50	
Leguminosa						
Cereal (arroz ó pasta)					77	
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal					70	
Verdura fría o caliente					65	
Bebida					200	
				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							
Leguminosa							
Cereal (arroz ó pasta)							
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal							
Verdura fría o caliente							
Bebida							
					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		

OBSERVACIONES: La proteina, el tubérculo, la ensalada y el jugo no alcanzó para todos. Se quedaron 90 niños sin almuerzo.

Se realizaron cambios en el menú?					SI X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: Se cambia el menú 12 por menú especial.
Los cambios están aprobados por la ETC?					SI X	NO		NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	ALFONSO REYES GÓMEZ
						Firma del interventor	TP 98254206724STD

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

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	**FECHA DE LA VISITA**	31/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	

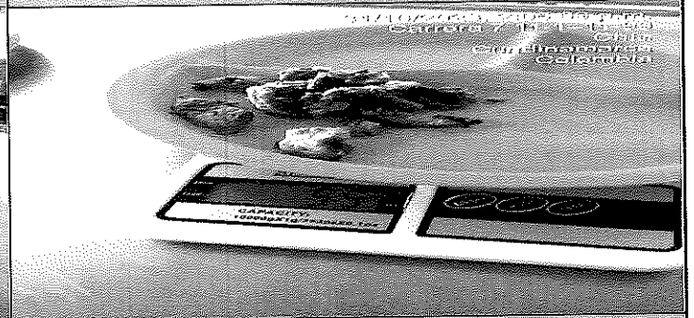
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ENTREGA DE RACIONES



VERIFICACION GRAMAJE (CARNE DE RES Y POLLO)



VERIFICACION GRAMAJE (PLATANO COCINADO)



VERFICACION DE GRAMAJE (PAPA)



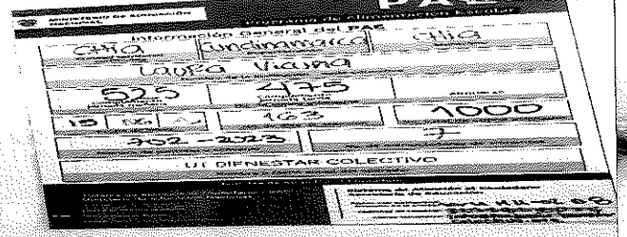
VERIFICACION DE GRAMAJE (ENSALADA)



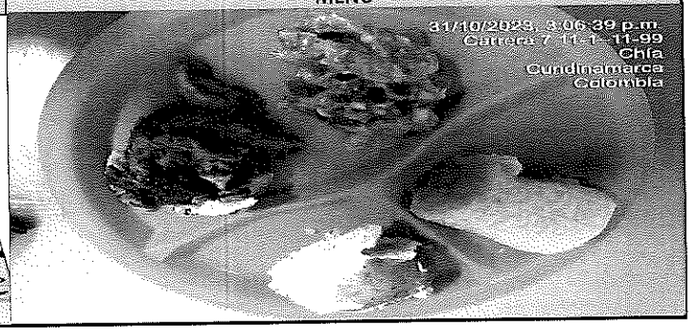
ALMACENAMIENTO



FICHA TECNICA



MENU



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	Laura Vicuña	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio			
Nombre sede	Laura Vicuna	Área	Urbana X Rural	Fecha Visita	25 D	10 M	23 A
Dirección	Cr 7 # 11-24	No de visita	18	Hora inicio	12:30		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No Contrato CO1.PCCNTR	207-2023	Hora de terminación	4:00		
		No. De Beneficiarios focalizados	1.000	No. De Beneficiarios atendidos	1.000		
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	2:45 PM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Andrea Garzon Economa	Nombre del interventor de campo	Edwin Camero Alarcon				

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

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

PUNTAJE ESPERADO	81	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE	88%	CALIFICACION CUALITATIVA	bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De 1 a 69% 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: 8	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio	8
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)	N/A	No Aplica para modalidad P.S
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 P.S
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 P.S

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

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1	
17	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
18	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
19	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
20	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
21	El 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

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

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 que no se cuenta con soporte de entrega de dotacion en sitio
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	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 evidencia que el personal ajeno al comedor cuenta con 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

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	

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	se evidencia que la gramera se encuentra danada

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 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.	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	3	PORCENTAJE	75%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	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 soporte conformacion del 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	Edwin Camero Alarcon	NOMBRE	Andrea Garzon
CÉDULA	1072660852	CÉDULA	36197677
CARGO	Interventor	CARGO	Manipuladora de alimentos
FIRMA		FIRMA	Andrea Garzon

HAVERHILL SISCOL la vida

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

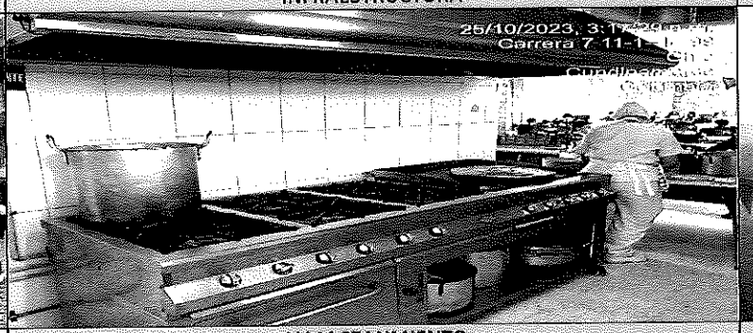
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTÁNDAR

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	**FECHA DE LA VISITA**	25/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	

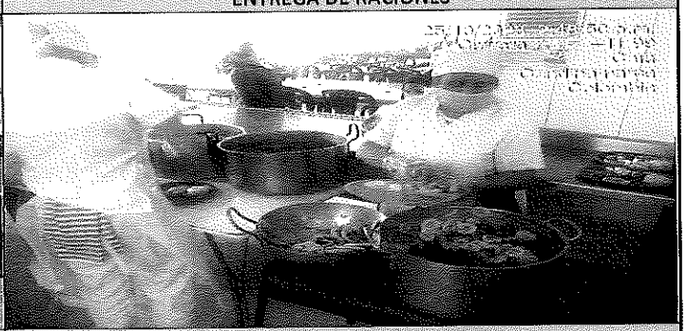
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



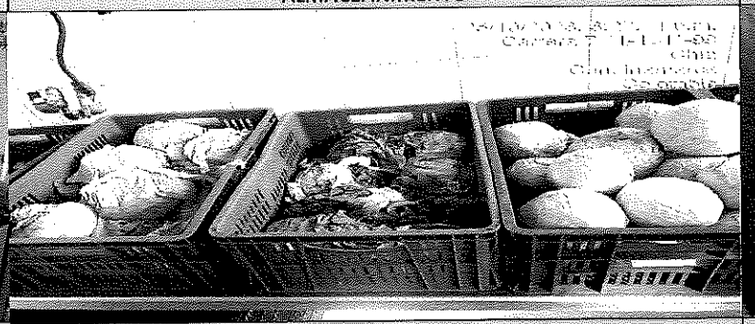
ENTREGA DE RACIONES



DISPOSICION DE RESIDUOS



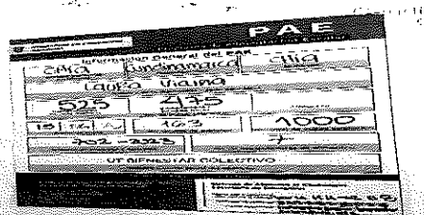
ALMACEANMIENTO



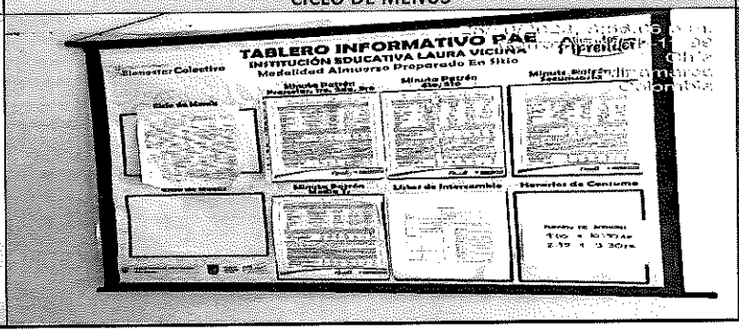
VERIFICACION DE ROTULACION



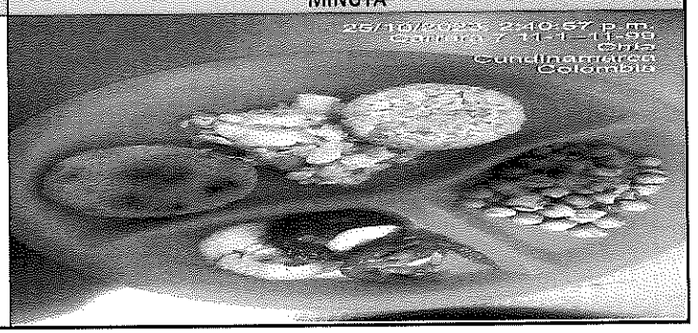
FICHA TECNICA



CICLO DE MENUS



MINUTA



HAVERHILL BIOCOL

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 Cundinamarca	Fecha Visita	25-10-23
Hora Inicio	12:30						
Institución Educativa	Laura Vicuña			Sede Educativa	Laura Vicuña	Hora de terminación	4:00
Dirección	Cr 7 # 11-24			Operador	UT Bienestar colectivo	No Contrato	207-2023

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

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	Tortilla huevo												51		49		50		50		50		C	55		51		53		53		50		C
Leguminosa	Garbanzos												30		31		33		31		24		C	60		59		60		59		50		C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz blanco												53		55		55		54		54		C	82		80		80		81		80		C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Arepa												55		61		63		59		60		C.	45		44		41		43		65		N/C
Verdura fría o caliente	Tomate pepino												50		55		57		54		60		NC	60		66		66		64		65		C
Bebida	guayaba												199		202		204		202		200		C	201		202		201		201		200		C
								CUMPLE											CUMPLE				5							CUMPLE				5
								NO CUMPLE											NO CUMPLE				1							NO CUMPLE				1

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:
No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la ensala para el grupo primaria para el nivel 1, 2 y 3.
No se evidencia cumplimiento, en el gramaje de la arepa para el grupo primaria, en el nivel 4 y 5.

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	10	PORCENTAJE	83,3	Nombre del Interventor	Edwin Camero Alarcon
						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 GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	**FECHA DE LA VISITA**	25/010/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**		LAURA VICUÑA

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ENTREGA DE RACIONES



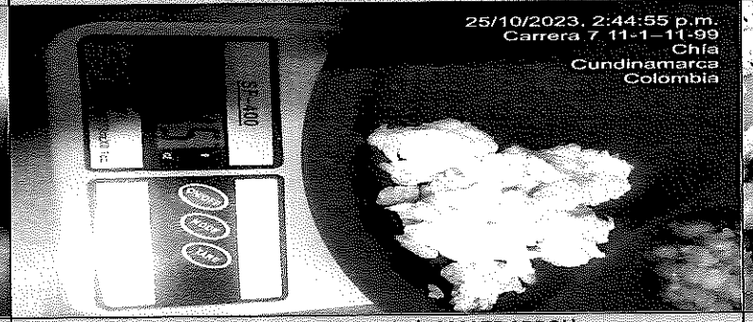
VERIFICACION GRAMAJE (GARBANZO)



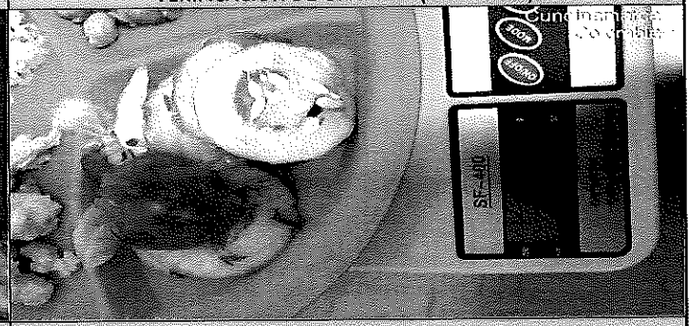
VERIFICACION GRAMAJE (ARROZ)



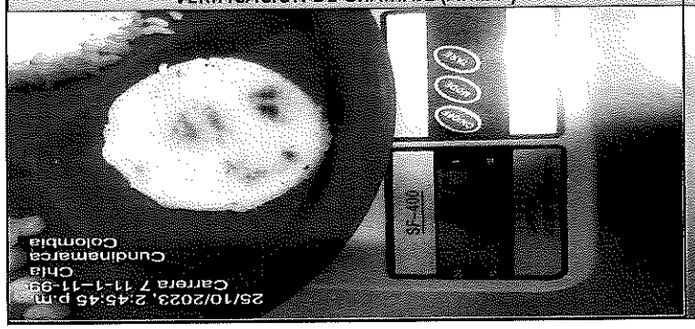
VERFICACION DE GRAMAJE (HUEVO REVUELTO)



VERIFICACION DE GRAMAJE (ENSALADA)



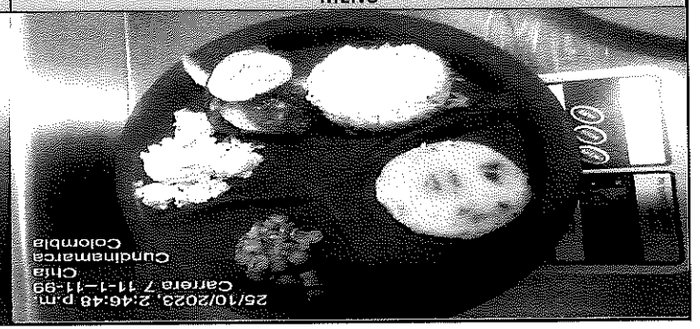
VERIFICACION DE GRAMAJE (AREPA)



VERIFICACION GRAMAJE (TOMATE ARBOL)



MENU



HAVERHILL SISCOL by Sisjet

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 Cundinamarca	Fecha Visita	23-10-2023
Hora inicio	12:00						
Institución Educativa	Laura Vicuña	Sede Educativa	Laura Vicuna	Hora de terminación	4:00		
Dirección	Calle 11 - 72	Operador	UT bienestar Colectivo	No Contrato	207-2023		

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	2	3	4	5	6 X	7	8	9	10
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	2	3	4	5	6 X	7	8	9	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 asada												45		50		51		48		44		C	55		52		53		96		50		C
Leguminosa	Arvejas guisadas												70		69		71		70		70		C	101		102		103		102		100		C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz blanco												54		55		56		55		54		C	85		80		81		82		81		C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	monedas plátano												59		62		61		60		60		C	65		64		67		65		65		C
Verdura fría o caliente	arvejas cahuya zanahoria												61		62		63		62		60		C	67		68		66		67		65		C
Bebida	Guayaba en leche												1019		202		201		206		200		C	197		202		205		201		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 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	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Edwin Camero Alarcon
						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

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	**FECHA DE LA VISITA**	23/010/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	

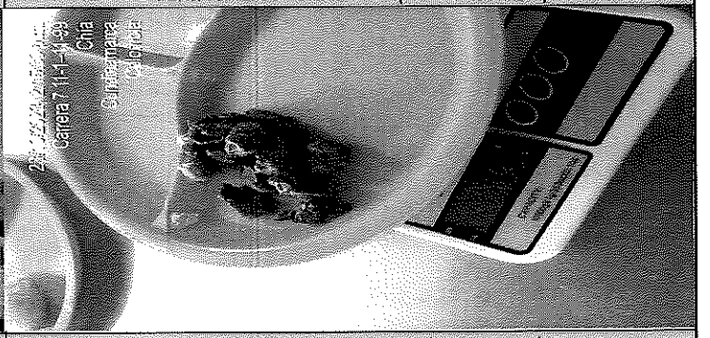
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



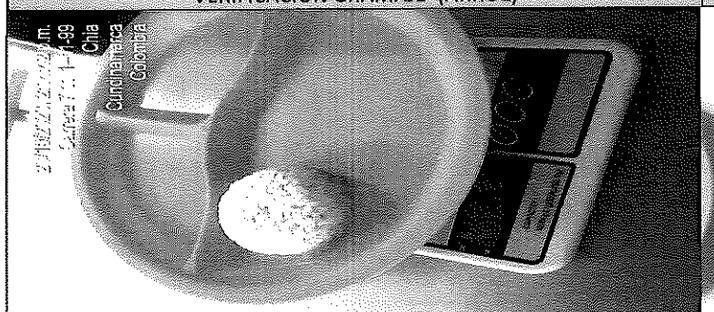
ENTREGA DE RACIONES



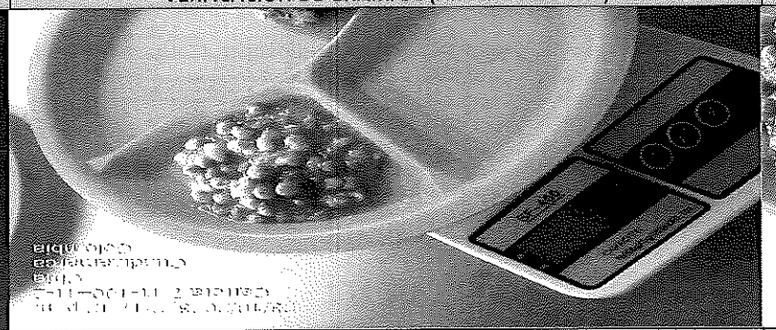
VERIFICACION GRAMAJE (CARNE ASADA)



VERIFICACION GRAMAJE (ARROZ)



VERFICACION DE GRAMAJE (ARVEJA GUISADA)



VERIFICACION DE GRAMAJE (ENSALADA)



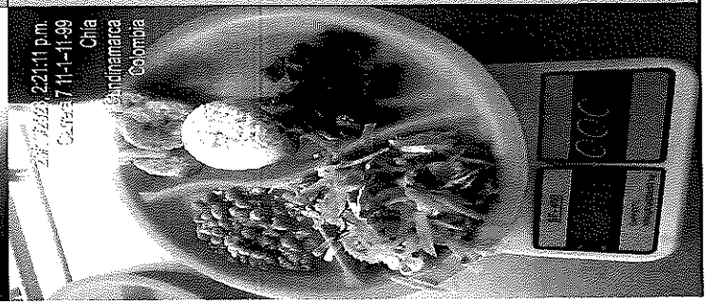
VERIFICACION DE GRAMAJE (MODENAS DE PLATANO)



VERIFICACION GRAMAJE (JUGO DE GUAYABA)



MENU



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ENTIDAD TERRITORIAL:	Chia Cundinamarca	Direccion	Calle 11 - # 772
Fecha de la visita:	23 - 10 - 2023	Tipo de Complemento:	RACION PREPARADA EN SITIO — ALMUERZO
Operador:	UT Bienestar Colectivo		

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	Cumplimiento: No Cumple
Proteina	Carne de Res		✓	✓	✓	N/A	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	
Cereal	Arroz blanco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Tuberculo													
Lacteo	Leche en Polvo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Leguminosa	Anejos Guisados	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Observaciones:

PERSONAL OPERADOR		PERSONAL INTERVENTORIA	
FIRMA	Cyclith Andrea Guzman S.	FIRMA	
Nombre:	Cyclith Andrea Guzman S.	Nombre:	Edwin Camero. A
Documento:	36.117.677	Documento:	1072660852
Cargo:	Manipulador de alimentos.	Cargo:	Interventor

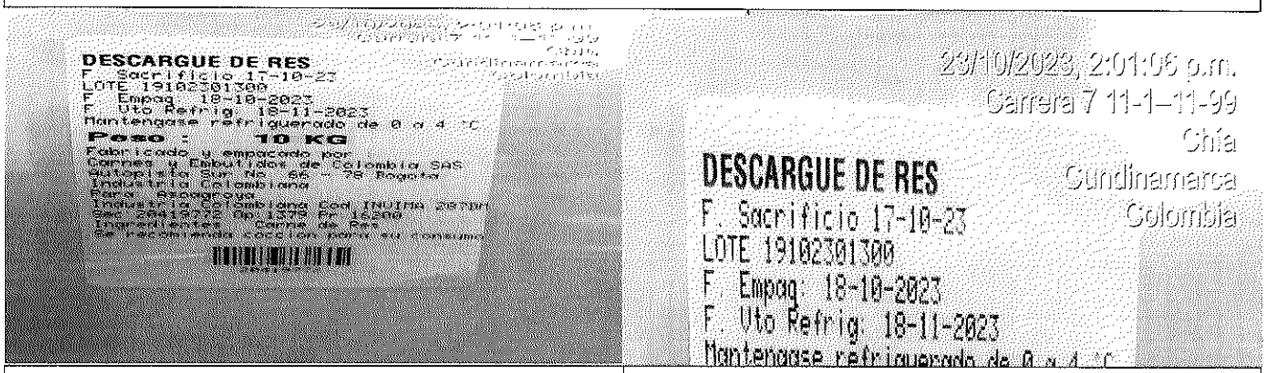
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: LAURA VICUÑA
FECHA DE LA VISITA: 23-10-2023	SEDE: LAURA VICUÑA
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO ALARCON	

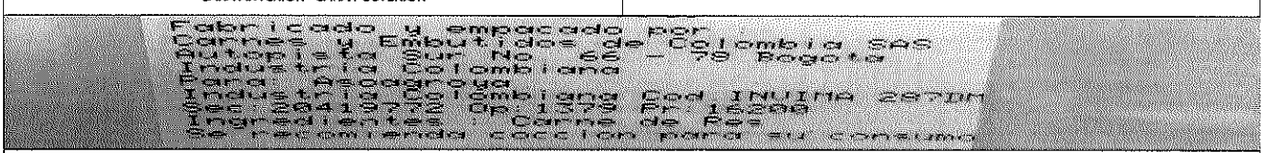
REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO

1. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO CARNE ROJA



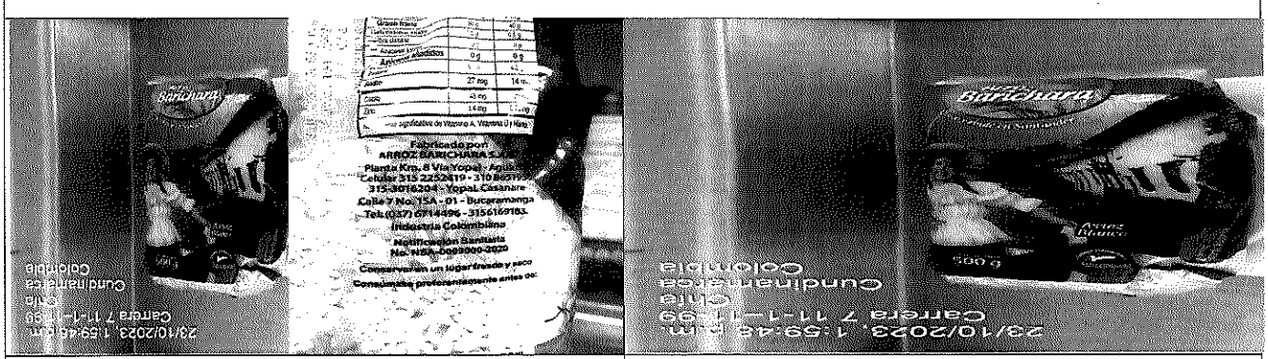
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



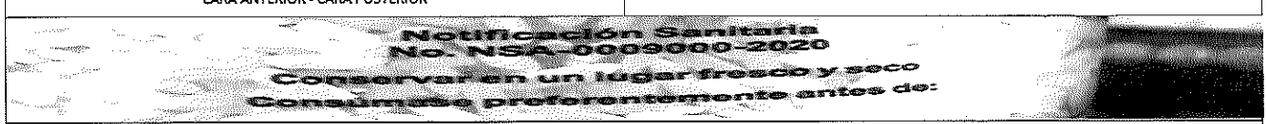
INFORMACION DE PROVEDOR Y EMPAQUE

2. PRODUCTO: ARROZ



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



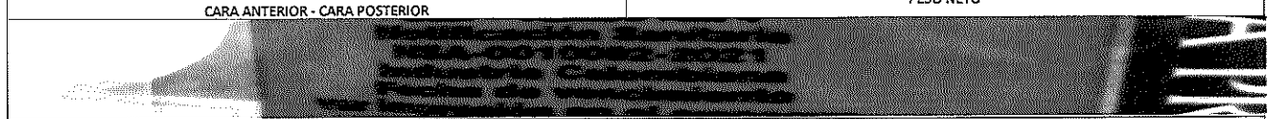
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

PRODUCTO: ARVEJA



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

PESO NETO



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

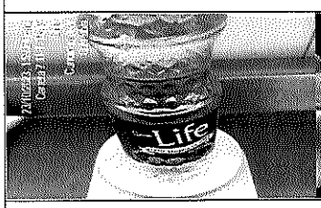
PRODUCTO : ACEITE

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

OPERADOR: U.T BIENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA: LAURA VICUÑA
FECHA DE LA VISITA: 23-10-2023	SEDE: LAURA VICUÑA
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO ALARCON	

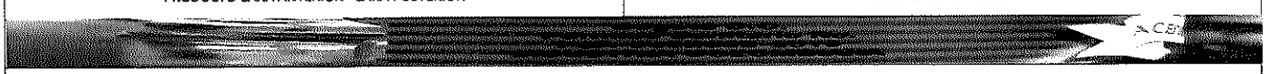
REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN ROTULADO



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



VERIFICACIÒN MARCA

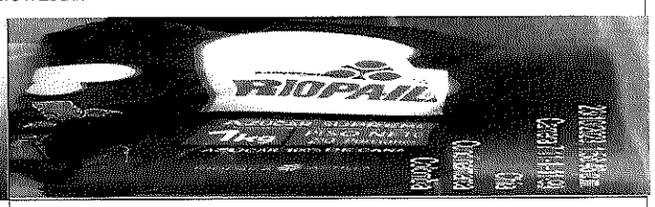


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

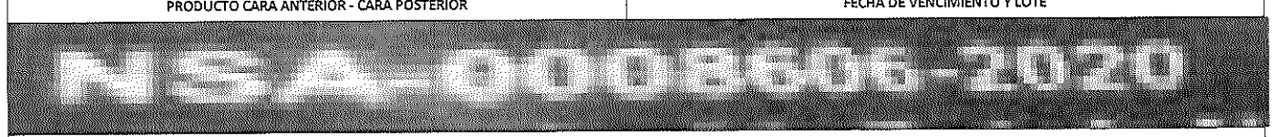
PRODUCTO : AZUCAR



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

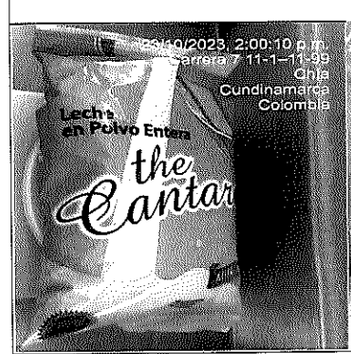


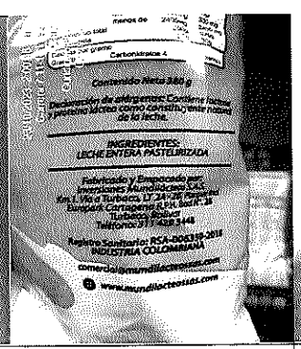
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



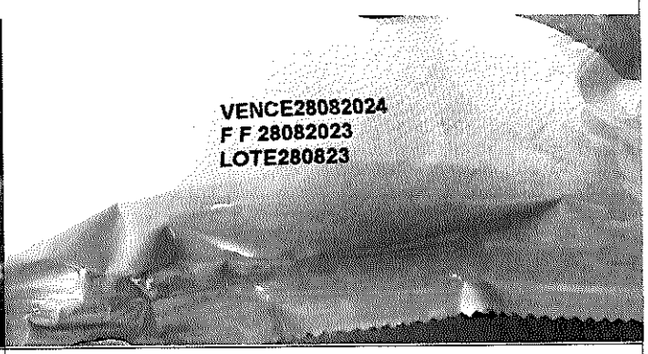
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

.PRODUCTO: LECHE EN POLVO





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL | BIBCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA MODALIDAD RPS

Entidad Territorial: Chia Cundinamarca | Fecha de Visita: 23-10-2023
Dirección Bodega: Calle 11 - 72 | Operador: UT Bienestar Colectivo
Semana de Suministro: 2 | Semana del ciclo: 2 | Menú No: 6 | CONTRATO: 207-2023

*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	F. Vcto	PESO O VOLUMEN REGISTRADO EN EL EMPAQUE	PESO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	C/NC
LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.	Leche en polvo	The contara	0006359 - 2018	280823	28-08-24	380 gr	384 gr	C	
CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAIZ TRILLADO.	Arroz blanco	Barichara	0009000 - 2020	280923	28-10-24	500 gr	500 gr	C	
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	Aceite	Bonlife	0007332 - 2019	37301	11-09-24	1000	1001 L	C	
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.	Azucar	Rio Paila	0008606 - 2020	08-10-23	N/A	1 Kg	1 kg	C	
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.	Arveja	Maritza	0010092 - 2021	30392	01-2024	454 gr	458 gr	C	
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	Sal	Refisal	A156324	230914	N/A	1 Kg	1 Kg	C	
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.									

Grupo de Alimentos	Producto	Marca/Proveedor	NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	F. Vcto	PESO VERIFICADO*	FECHA DE BENEFICIO	Temperatura (Rango para proteicos)	CUMPLIMIENTO C/NC
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.	Carne Roja	Embutidos Colombia S.A	N/A	19102301300	18-11-23	10 Kgr	18-10-23	4°	C
QUESO									

Observaciones Interventor(a):

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR		REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA	
Nombre:	Andrea Cardozo S.	Nombre:	Edwin Camero A
Documento:	35.197.077	Documento:	1077660852
Cargo:	Manipuladora de alimentos	Cargo:	Interventor

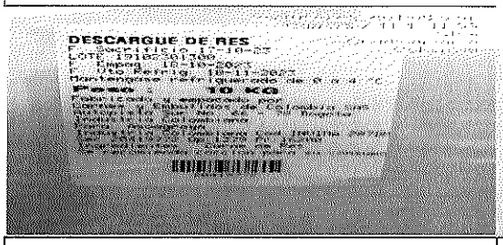
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: LAURA VICUÑA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: LAURA VICUÑA
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO	FECHA DE LA VISITA:23/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

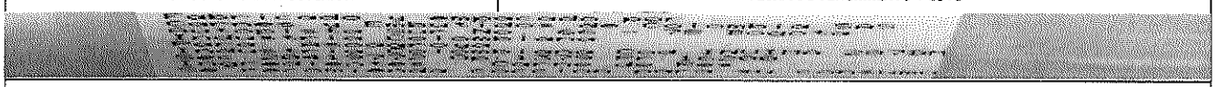
1. PRODUCTO: PROTEINA



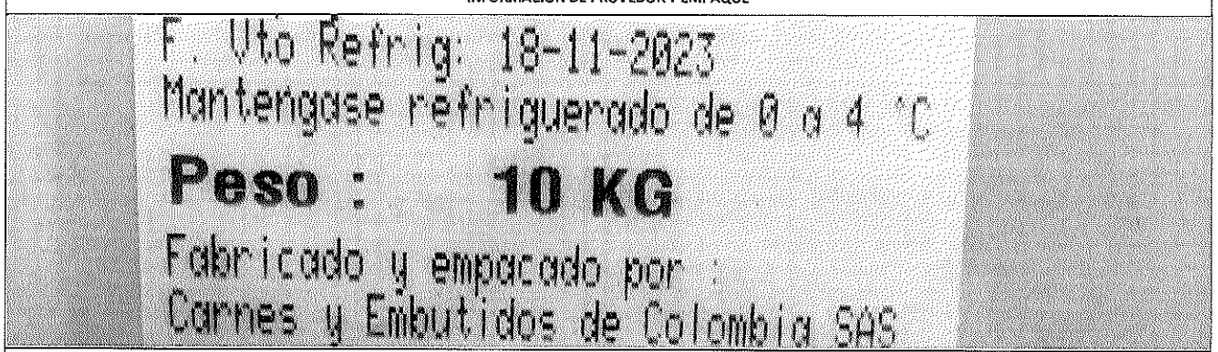


PRODUCTO - CARA POSTERIOR

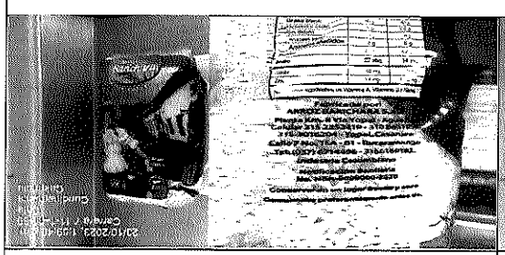
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



INFORMACION DE PROVEDOR Y EMPAQUE



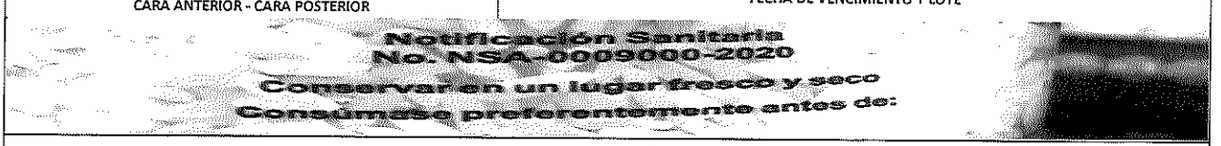
VERIFICACIÓN GRAMAJE



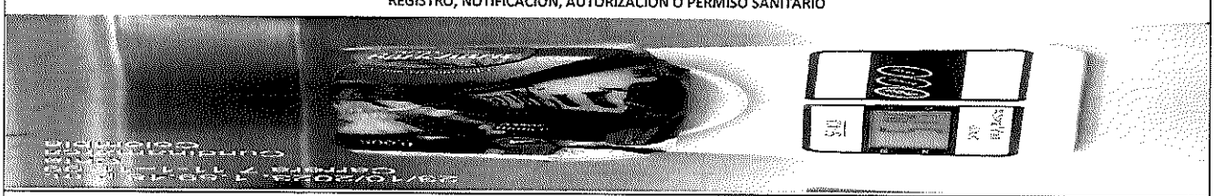


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



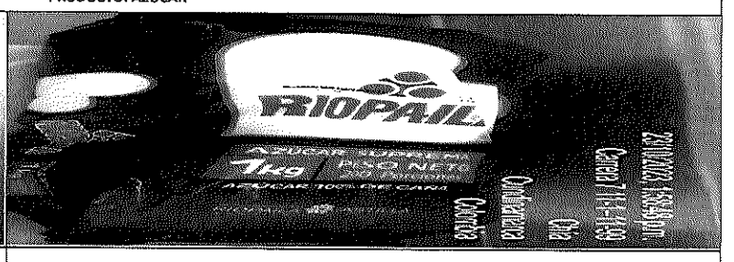
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

PRODUCTO: AZUCAR





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: LAURA VICUÑA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: LAURA VICUÑA
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO	FECHA DE LA VISITA:23/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

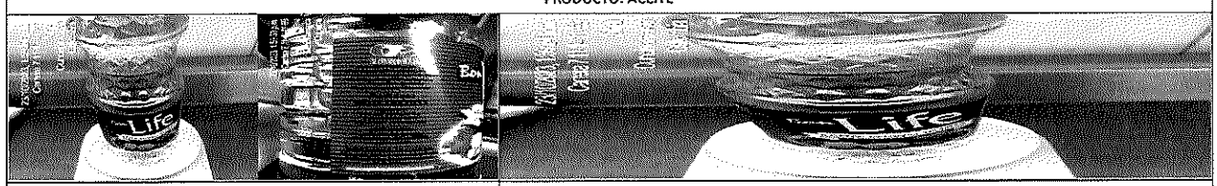


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

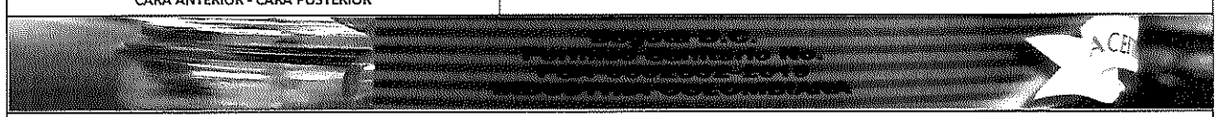


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

PRODUCTO: ACEITE



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



HAVERHILL SISCOL

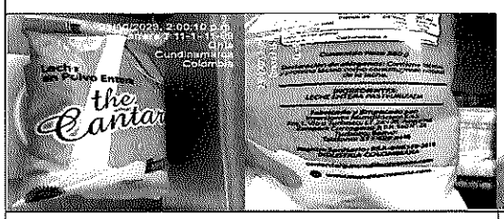
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

MUNICIPIO: CHIA	INSTIRUCION EDUCATIVA: LAURA VICUÑA
OPERADOR : U.T BIENESTAR COLECTIVO	SEDE: LAURA VICUÑA
REPRESENTANTE INTERVENTORIA: EDWIN CAMERO	FECHA DE LA VISITA:23/10/2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RPS VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

PRODUCTO: LECHE EN POLVO





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

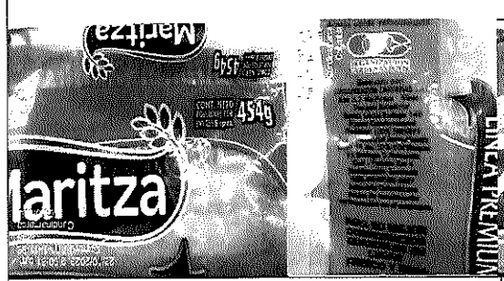


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

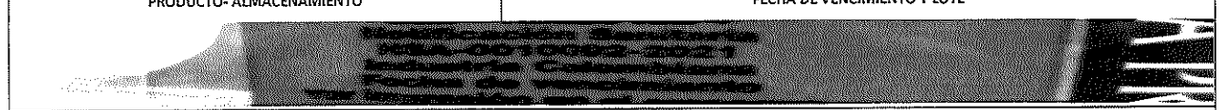
2. PRODUCTO: ARVEJA





PRODUCTO- ALMACENAMIENTO

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL SIECOL

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**	Laura Vicuña			
Fecha de la visita	23-10-23	**Municipio**	Chia	**Sede educativa**	Laura Vicuña	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde**	**Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO		**No Servicios**	1.000			X	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 asado	C		C		90	C	NC	88	C		85	C		C	NC
Arvejas guisadas	C		C		91	C		85	C		80	C		C	
Arroz blanco	C		C		89	C		88	C		80	C		C	
monedas platano	C		C		78	C		75	C		75	C		C	
Lechuga zanahoria	C		C		15	C		13	C		18		NC	C	
Guayaba en leche	C		C		10	C		8	C		16		NC		

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

Porcentaje de Cumplimiento 80 %

Observaciones:

No se evidencia cumplimiento en la temperatura de distribución final del jugo y la ensalada para el grupo primario en los niveles 1, 2, 3, 4 y 5.

FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA PERSONAL OPERADOR	
	Edwin		Yudith Andrea Garzón S.
Nombre	Edwin Camero A	Nombre	Yudith Andrea Garzón S
Documento	1072660852	Documento	35.197.677
Cargo	Interventor	Cargo	Manipuladora de alimentos.

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO TEMPERATURAS

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	**FECHA DE LA VISITA**	23-10-2023
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LAURA VICUÑA	

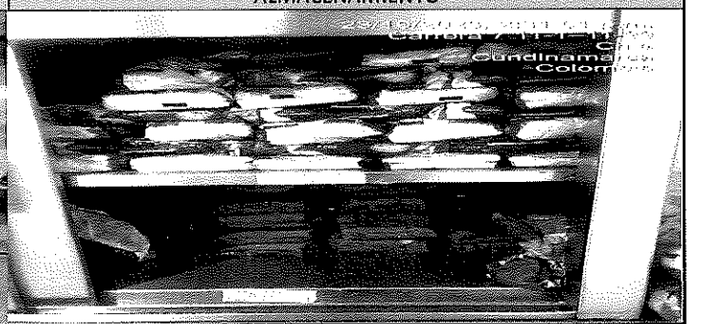
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



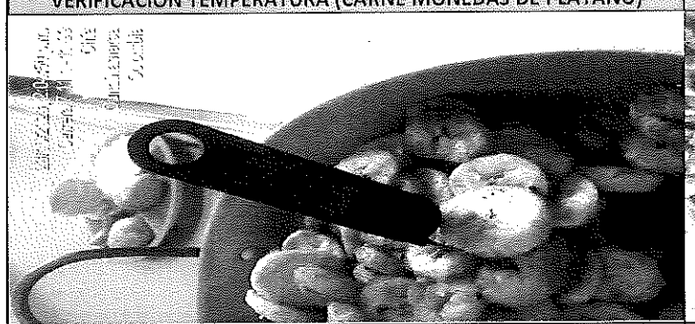
INFRAESTRUCTURA



ALMACENAMIENTO



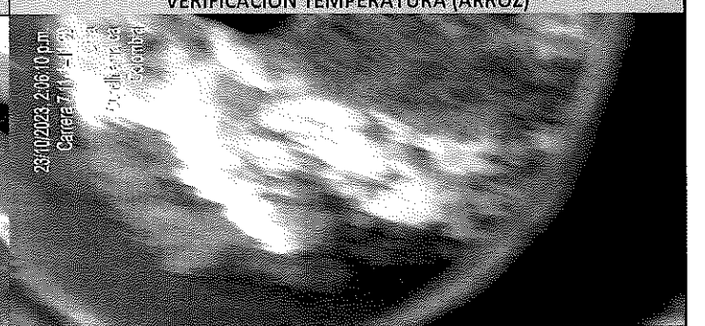
VERIFICACION TEMPERATURA (CARNE MONEDAS DE PLATANO)



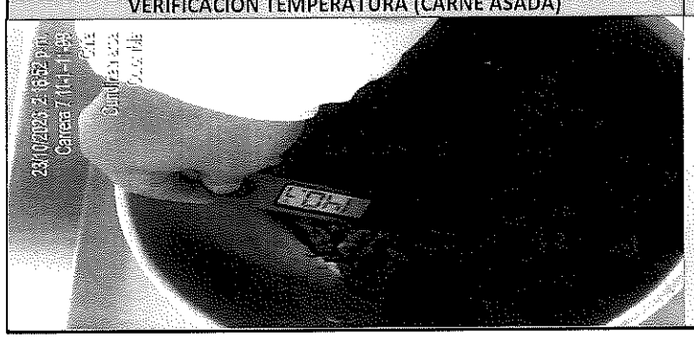
VERIFICACION TEMPERATURA (ARVEJA GUISADA)



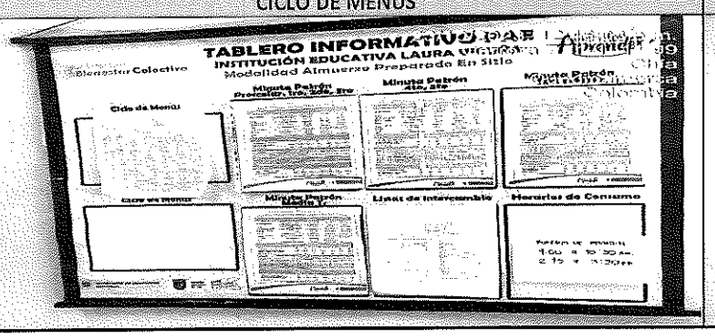
VERIFICACION TEMPERATURA (ARROZ)



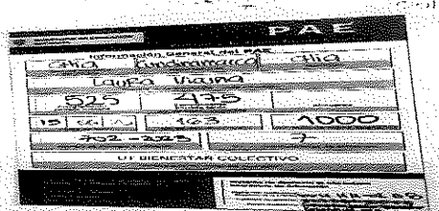
VERIFICACION TEMPERATURA (CARNE ASADA)



CICLO DE MENUS



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°	2	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia Cundinamarca	Fecha Visita	26-10-23
Hora inicio	12:30						
Institución Educativa	Diversificado Nacional			Sede Educativa	Santa Lucia	Hora de terminación	4:00
Dirección	Cr 10 # 4-1			Operador	UT Bienestar Colectivo	No Contrato	207-2023

Balanza									
Marca	RANGER	Número de menú programado	9	Se presentaron intercambios	SI		NO	X	
		Número de menú entregado	9						
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										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	Cerdo enreballado												26	30	31		30		4	4		N/C		60		61		65		62		50		C
Leguminosa																																	
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz con Fideos												50	50	48		44		24			C		100		102		99		81		50		C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Papa Fracesa												36	35	33		33		24			C		71		70		72		70		50		C
Verdura fría o caliente	lechuga Tomate Zanahoria												28	40	45		39		70			N/C		64		65		63		63		100		N/C
Bebida	Tomate de arbol leche												201	202	203		201		200			C		200		201		199		200		200		C
								CUMPLE											CUMPLE				3							CUMPLE				4
								NO CUMPLE											NO CUMPLE				2							NO CUMPLE				1

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:
No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la ensalada para el grupo primaria en los niveles 1, 2, 3, 4 y 5.

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	7	PORCENTAJE	70%	Nombre del Interventor	Edwin Camero Alarcon
						Firma del interventor	1072660852

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

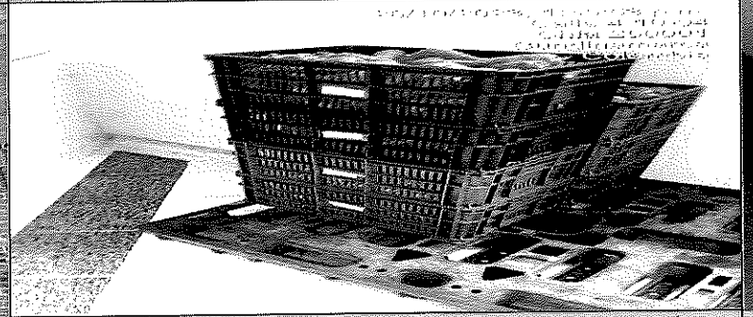
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	NACIONAL DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	26/010/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	SANTA LUCIA	

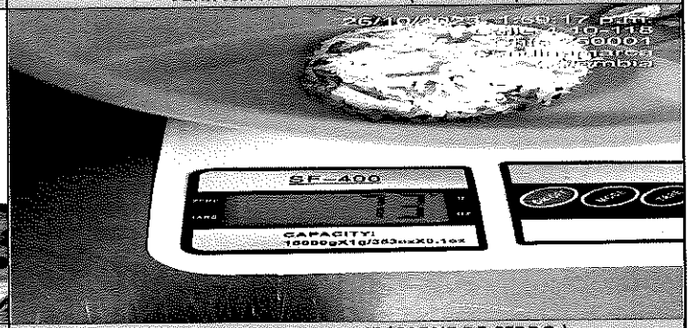
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



ALMACENAMIENTO



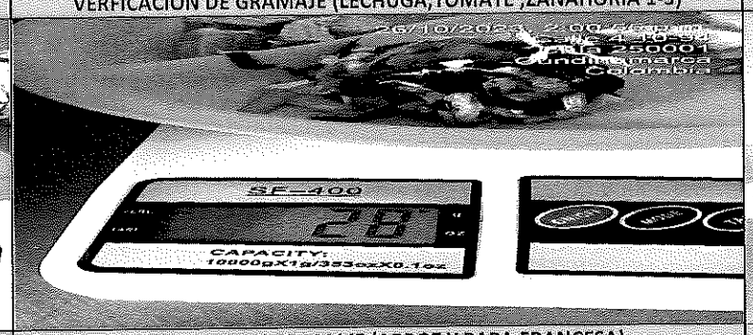
VERIFICACION GRAMAJE (ARROZ 1-3)



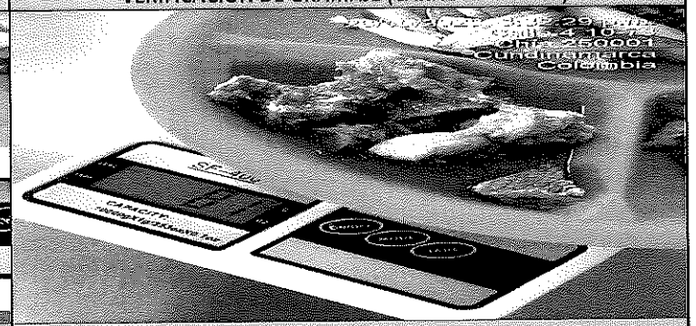
VERIFICACION GRAMAJE (PAPAS 1-3)



VERFICACION DE GRAMAJE (LECHUGA,TOMATE ,ZANAHORIA 1-3)



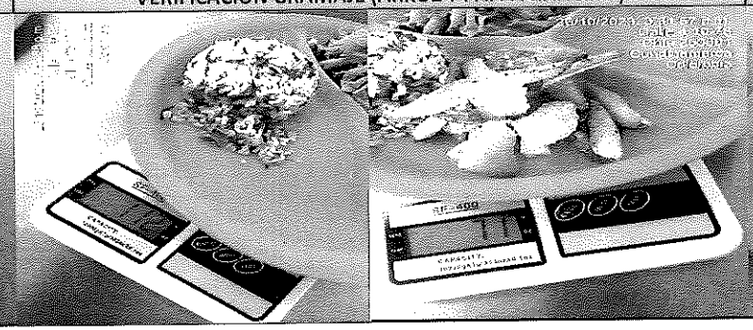
VERIFICACION DE GRAMAJE (CARNE DE CERDO)



VERIFICACION DE GRAMAJE (LECHUGA,TOMATE,ZANAHORIA 4-5)



VERIFICACION GRAMAJE (ARROZ Y PAPA FRANCESA)



MENU 4 DE 1-3 4-5



HAVERHILL BIDCOL 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	Nacional Diversificado	ETC		DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chía Cundinamarca		
		Área	Urbana X	Rural		Fecha Visita	10 D	10 M	23 A
Nombre sede	Santa Lucia	No de visita	16			Hora inicio	2:30		
Dirección	Calle 4 # 10-92	No Contrato CO1.PCCNTR	207-2023			Hora de terminación	4:30		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	1.040			No. De Beneficiarios atendidos	563		
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	2:30		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Ruitado Natos Manipuladora	Nombre del interventor de campo	Edwin Camero Alarcon						

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

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

PUNTAJE ESPERADO	80	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE	90%	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)	N/A	NO Aplica para modalidad establecida
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 establecida
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 establecida

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

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 evidencio soporte de entrega de dotaciones a las economas en sitio
35	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	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 evidencia que los profesores ingresen al comedor con cofia y tapabocas
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.	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.	0	NO se evidencia ficha técnica del Sabón de lavar loza
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.	N/A	NO Aplica segun plan de saneamiento
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	N/A	NO Aplica segun plan de saneamiento
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.	NO	NO se observa el uso de hielo en alimentos y materias primas

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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	0	No se evidencia certificado inicial fumigacion en sitio

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75 %

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 observan vehiculos durante la visita
71	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	NO	No se observa vehiculo transportador durante la visita
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	no se observa vehiculos del operador durante la visita
73	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos.	NO	No se observa vehiculo de Transporte
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa vehiculos 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 observa personal transportador durante la visita

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

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 los beneficiarios en el formato 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.	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	3	PORCENTAJE	75 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Existe extintor con fecha vigente de carga.	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 soporte de conformacion de comite alimentario escolar

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	Edwin Camero Alarcon	NOMBRE	Norma Victoria Cotes Matos
CÉDULA	1077860852	CÉDULA	45471334
CARGO	Interventor	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	

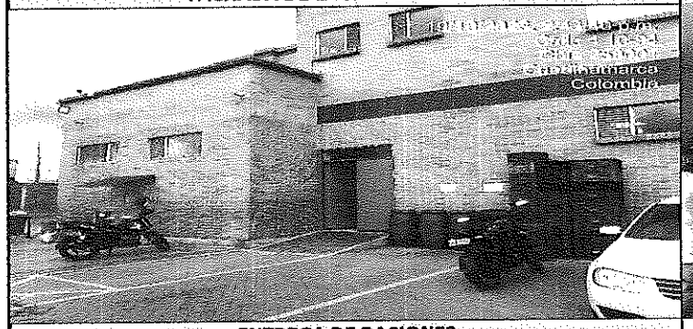
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO STANDARD

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERISIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**		SANTA LUCIA

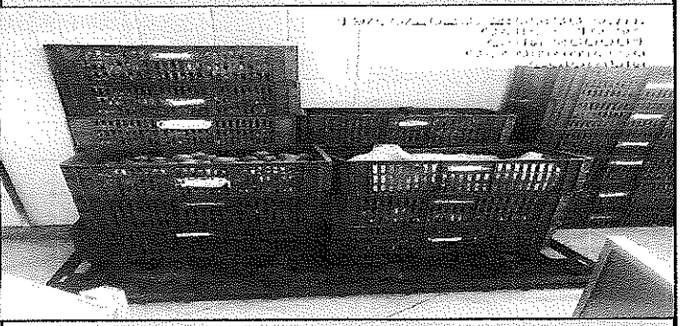
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



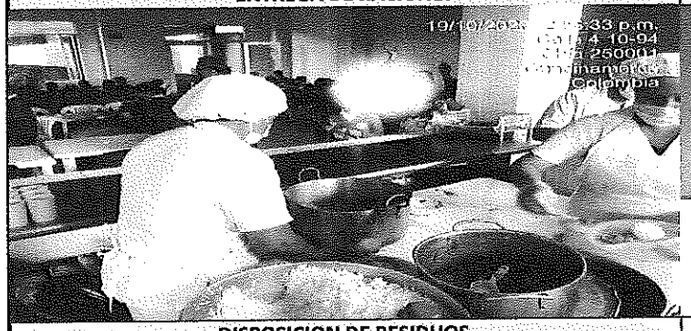
COMEDOR ESCOLAR



ALMACENAMIENTO



ENTREGA DE RACIONES



CICLO DE MENUS



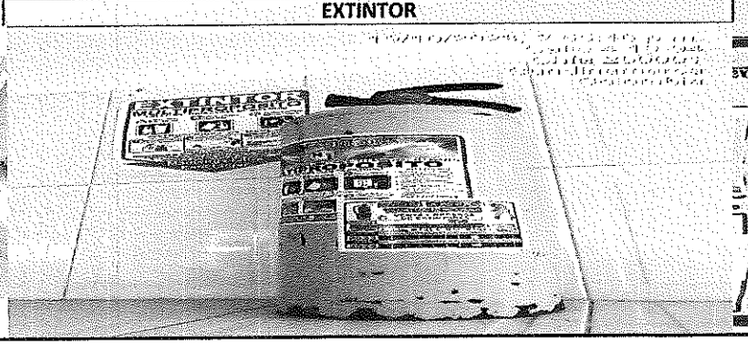
CONTRAMUESTRAS



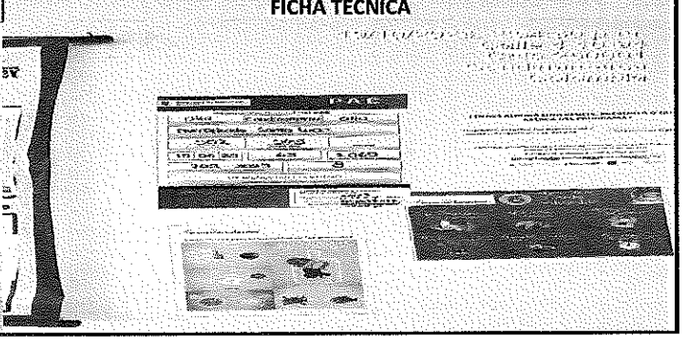
DISPOSICION DE RESIDUOS



EXTINTOR



FICHA TECNICA



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°	1	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	chia Cundinamarca	Fecha Visita	19-10-23
Institución Educativa	Nacional Diversificado			Sede Educativa	Santa Lucia	Hora inicio	2:30
Dirección	Calle 4 # 10-94			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	4:00
						No Contrato	713-2023

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										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	Carne Guisada												45		47		44		45		41		C													
Leguminosa	lenteja Guisada												40		39		39		39		30		C													
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz blanco												61		55		54		56		51		C													
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Platano maduro												47		56		58		55		55		C													
Verdura fría o caliente	Tomate pepino												60		61		63		61		61		C													
Bebida	Fresa leche												205		203		204		204		200		C													
								CUMPLE											CUMPLE				6								CUMPLE					
								NO CUMPLE											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	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100 %	Nombre del Interventor	Edwin Camero Alarcon
						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

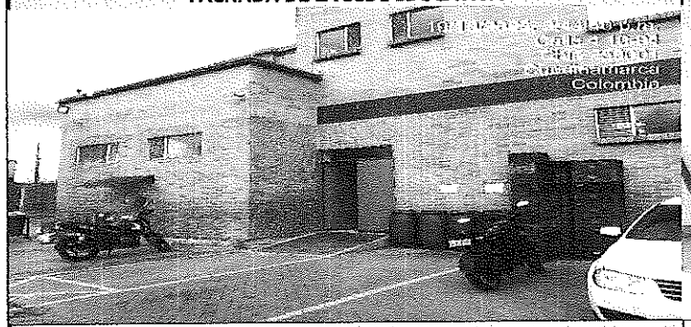
SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

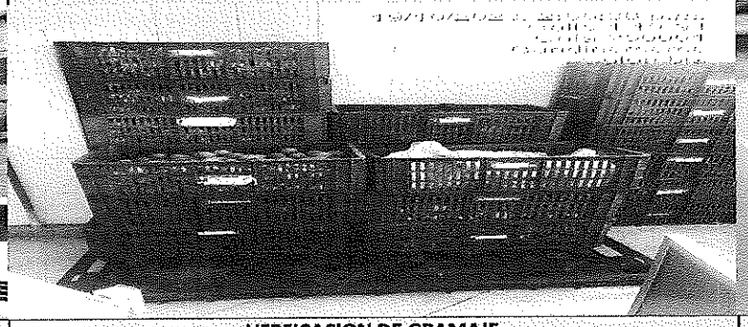
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJES

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	DIVERSIFICADO	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	SANTA LUCIA	

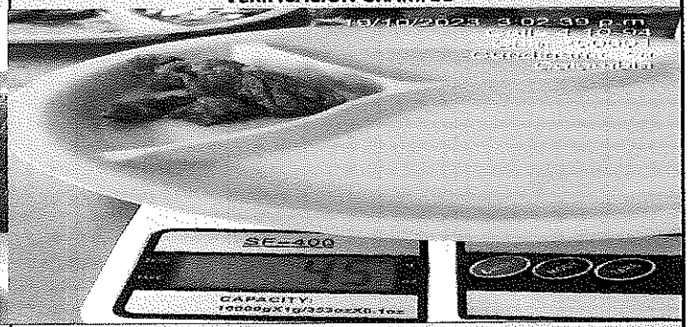
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



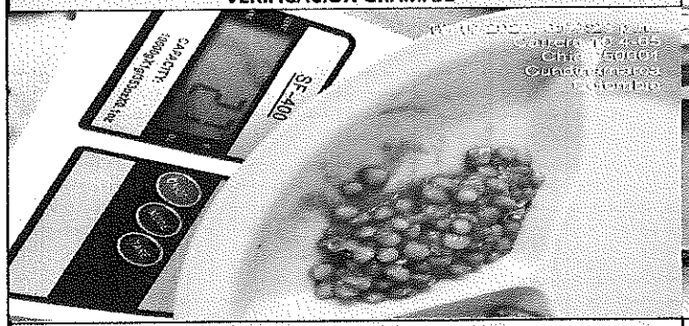
ALMACENAMIENTO



VERIFICACION GRAMAJE



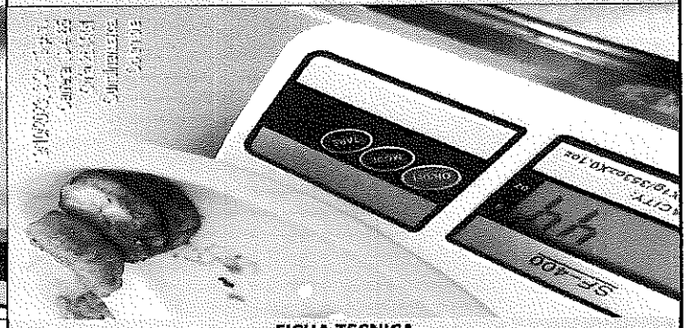
VERIFICACION GRAMAJE



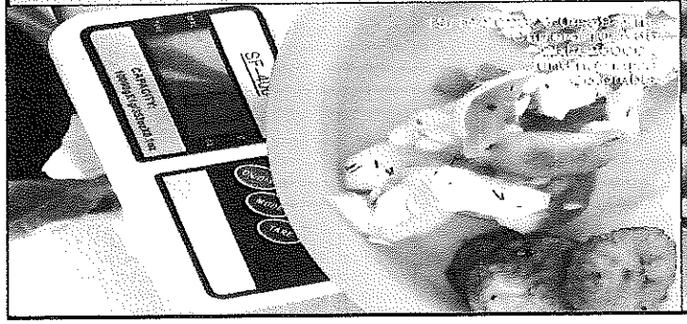
VERFICACION DE GRAMAJE



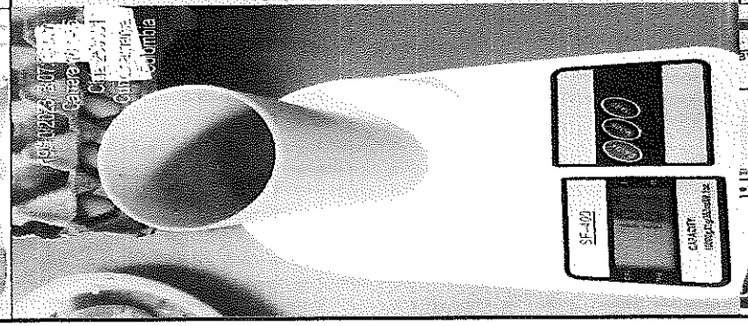
VERIFICACION DE GRAMAJE



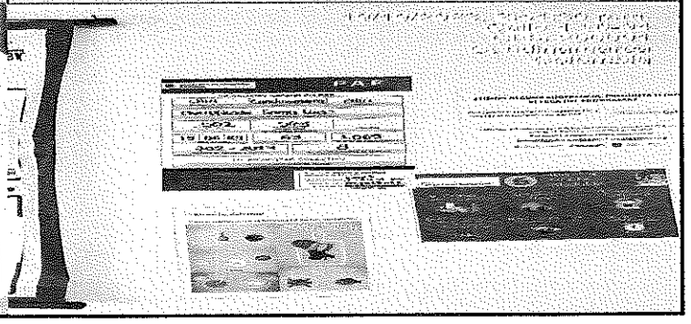
VERIFICACION GRAMAJE



VERIFICACION DE GRAMAJE



FICHA TECNICA



HAVERHILL BISCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 — Pma Confitecsos & Asesores S.A.S

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	CHIA	Fecha Visita	31-10-2023	Hora Inicio	9:40 am
Institución Educativa	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	A			Hora de terminación	10:30 am
Dirección	VIA GUAIMARAL SECTOR LAS JUNTAS			Operador	UNION TEMPORAL			No Contrato	737-2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	17						Se presentaron intercambios	SI	X		NO								
		Número de menú entregado	ESPECIAL																		
Fecha de última calibración	13-10-2023	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI		NO	X			Presentaron soporte de autorización	SI	X		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																			
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	Leche con sabor a fresa UHT	215 ml	216 ml	220 ml	217	200 ml	C	222 ml	220 ml	219 ml	220,33	200 ml	C	3227		13-Dic-23	
Cereal Acompañante	Pastel de carne	52 g	57 g	52 g	53,66	50 g	C	56 g	55 g	57 g	56	50 g	C	2710		03-Nov-23	
Postre	Chocolatina	13 g	13 g	14 g	13,33	15 g	NC	14 g	13 g	13 g	13,33	15 g	NC	120923		13-09-24	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE	2					CUMPLE	2		NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE	1					NO CUMPLE	1					

OBSERVACIONES: No se evidencia cumplimiento en el gramaje del dulce (chocolatina) para los grados 6, 7, 8, 9, 10 y 11.

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: Se realiza entrega de leche con sabor a fresa en lugar de yogurt.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	X	NO		NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE	66,66	Nombre del Interventor	Nayiretth Rojas Rojas
						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 GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	31/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**		A

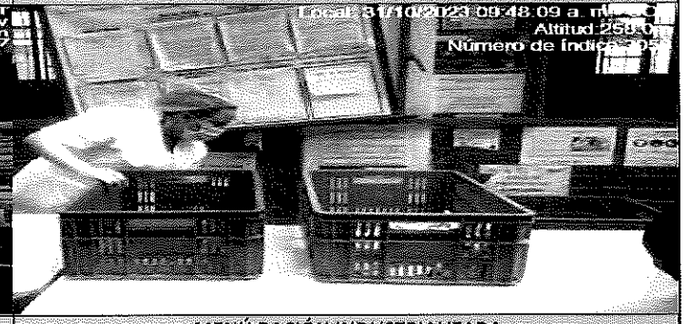
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



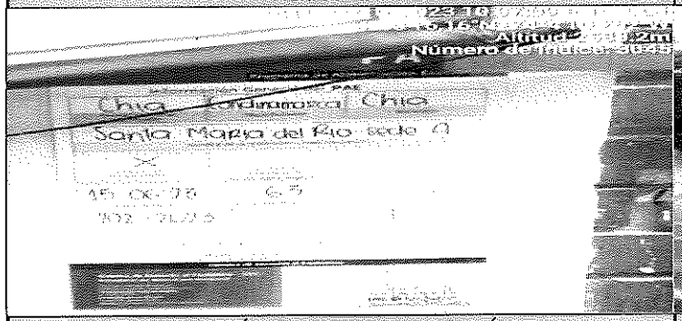
INFRAESTRUCTURA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FICHA TÉCNICA



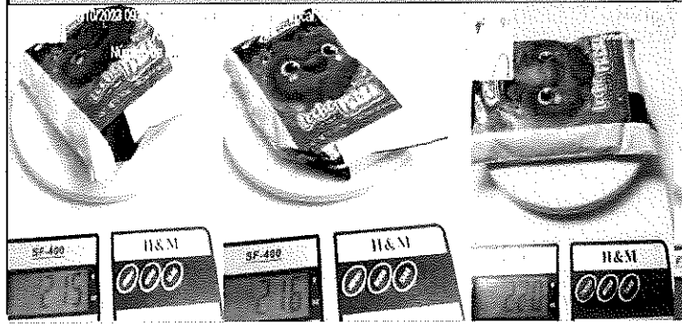
ENTREGA DE RACIONES



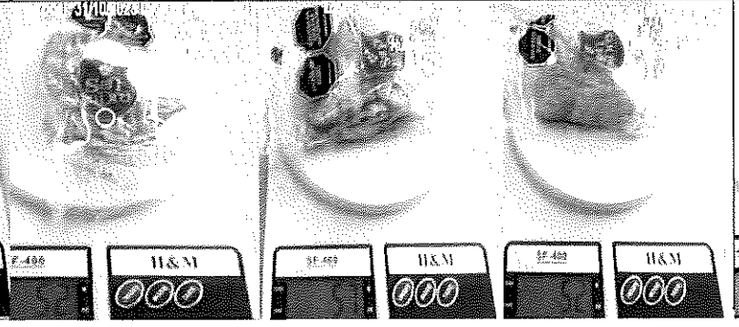
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



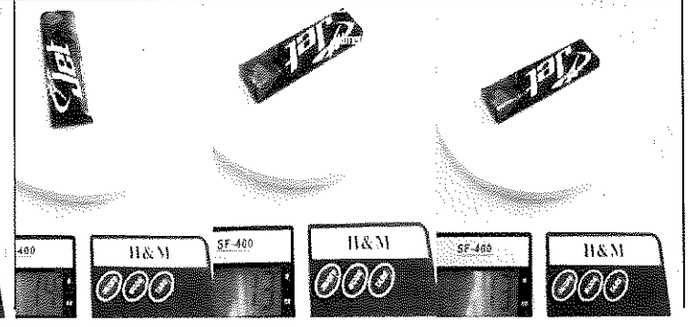
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE DULCE



HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Fecha de la visita	31-10-2023
Dirección Bodega	VIA GUAYMARAL SECTOR LAS JUNTAS IE. SANTA MARIA DEL RIO SEDE A	Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de suministro	3 — Semana de ciclo: 3 — Menú No.: Especial	Contrato No.	702-2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR MUESTRA 1	PREESCOLAR MUESTRA 2	PREESCOLAR MUESTRA 3	PRIMARIA 1°, 2°, 3° MUESTRA 1	PRIMARIA 1°, 2°, 3° MUESTRA 2	PRIMARIA 1°, 2°, 3° MUESTRA 3	PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 1	PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 2	PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 3	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° MUESTRA 1	SECUNDARIA 6°, 7°, 8°, 9° MUESTRA 2	MEDIA 10°, 11° MUESTRA 1	MEDIA 10°, 11° MUESTRA 2	MEDIA 10°, 11° MUESTRA 3
Lácteo (Leche con sabor a fresa)	3227	13-DIC-23										215 ml	216 ml	220 ml	222 ml	220 ml	219 ml
Cereal derivado (Pastel de carne)	2710	03-NOV-23										52 g	57 g	52 g	56 g	55 g	57 g
Dulce (chocolatina)	120923	13-09-24										13 g	13 g	14 g	14 g	13 g	13 g

Observaciones Interventoría:
No se evidencia cumplimiento en el gramaje del dulce (chocolatina) para los grados 6, 7, 8, 9, 10, 11.

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR
Nombre: Katherine Cm. Katherine Cm
Documento: 1076651303
Cargo: Economa

REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
Nombre: Myrletth Rojas Rojas
Documento: 52.656.164
Cargo: INTERVENTORA

HAVERHILL BIOCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

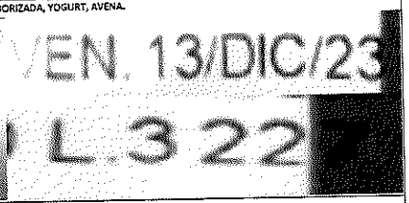
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 31 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: A

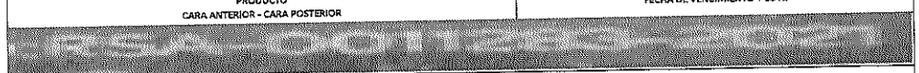
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

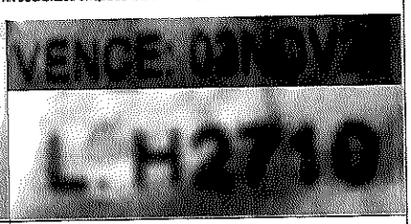


VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

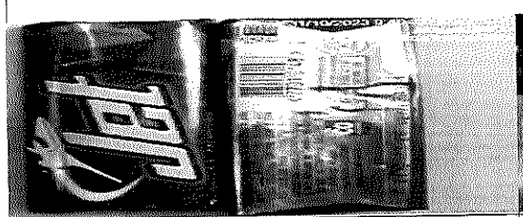


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.



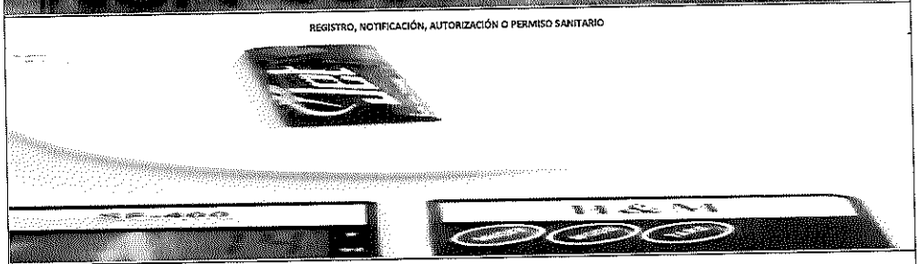
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERH BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	31-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	VIA GUAIMARAL SECTOR LAS JUNTAS I.E. SANTA MARIA DEL RIO SEDE A
Operador:	UNION TEMPORAL		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 Leche con sabor a fresa	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
DERIVADO DEL CEREAL Pastel de carne	NA	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	—	✓	✓	—		NC
DULCE Chocolatina	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	C.	

Observaciones:
El rotulado del empaque del derivado del cereal no cumple con la normatividad ya que no presenta instrucciones de conservación, ni de uso y tampoco tabla nutricional.

FIRMA	FIRMA
Nyrath Rojas R.	Katherine Cruz
Nombre: Nyireth Rojas Rojas	Nombre: Katherine Cruz
Documento: 52.656.164	Documento: 1072651303
Cargo: INTERVENTORA	Cargo: Economa
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

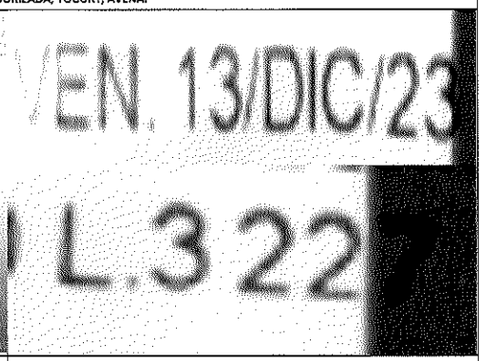
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

FECHA VISITA: 31 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: A

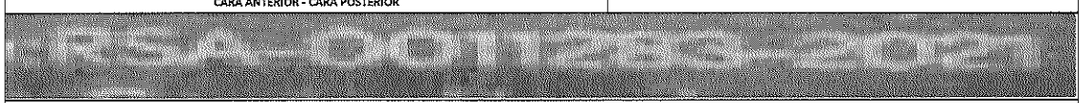
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

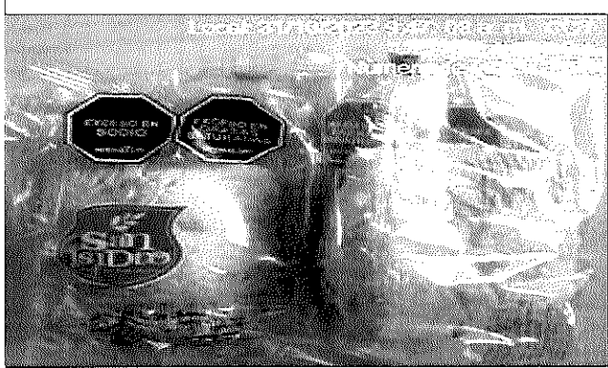


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

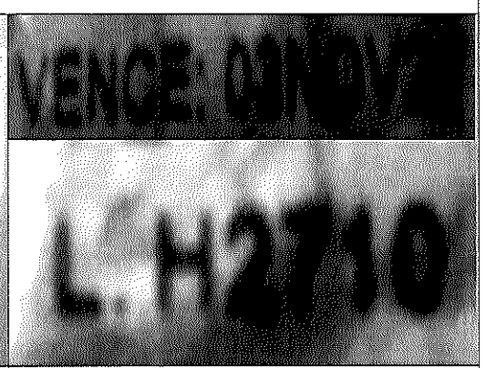


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

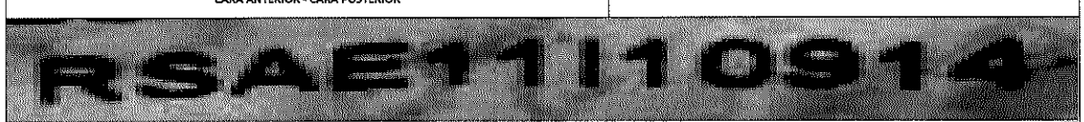
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

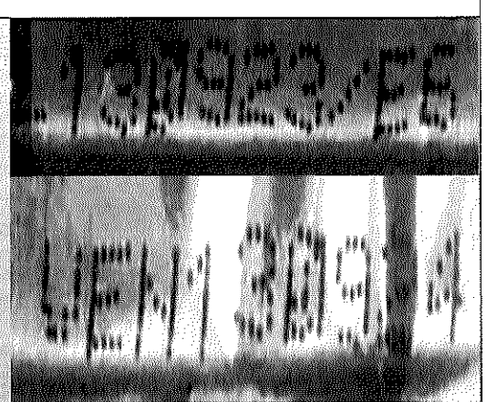


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL SISCOL la mejor | CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 | Pma Consultores & Asesores E.U.

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	9:45 am
Institución Educativa	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	A			Hora de terminación	11:00 am
Dirección	VIA GUAIMARAL			Operador	UNIÓN TEMPORAL			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													
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																			
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	Bebida de avena con leche entera (UHT) SABOR MARACUYA	216 ml	224 ml	213 ml	217 ml	200 ml	C	211 ml	212 ml	212 ml	211 ml	200 ml	C	3231		17-DIC-23	
Cereal Acompañante	Mantecada	57 g	61 g	53 g	57 g	50 g	C	61 g	53 g	56 g	56 g	50 g	C	2010		8-NOV-23	
Postre	Ponchito con leche	21 g	22 g	23 g	22 g	15 g	C	21 g	21 g	20 g	20 g	20 g	C	238		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	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100	Nombre del interventor	Wyndh Rojas Rojas
						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 GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	25/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**		A

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



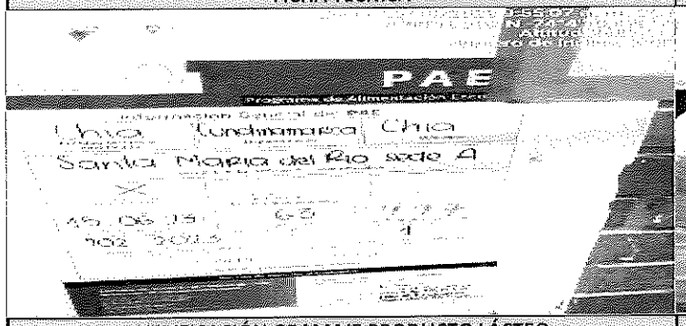
INFRAESTRUCTURA



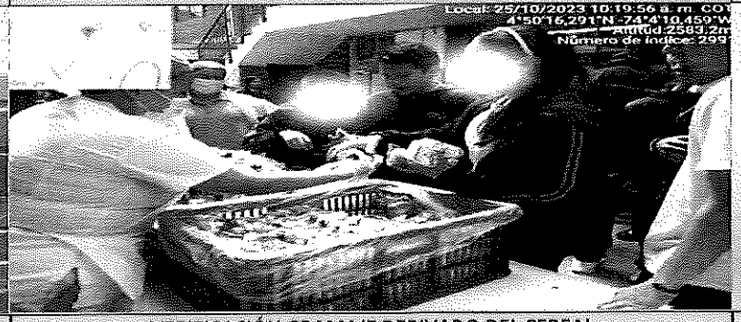
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



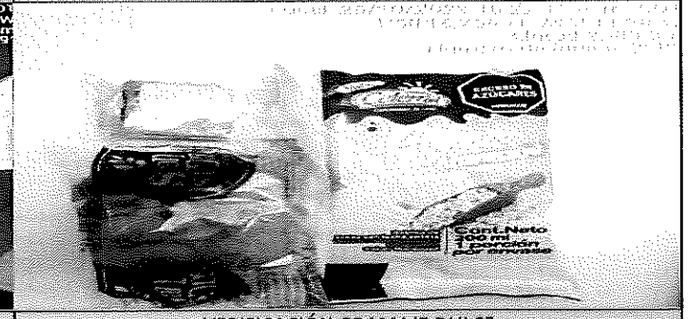
FICHA TÉCNICA



ENTREGA DE RACIONES



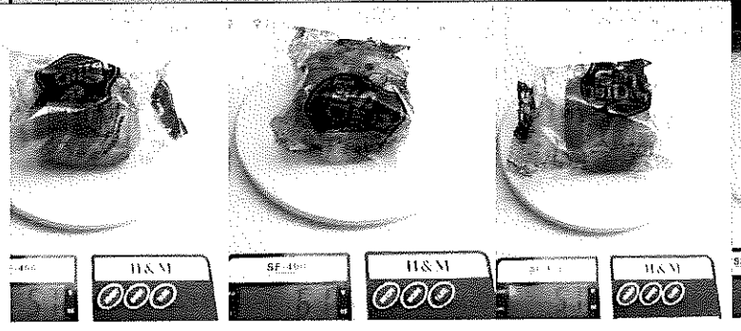
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



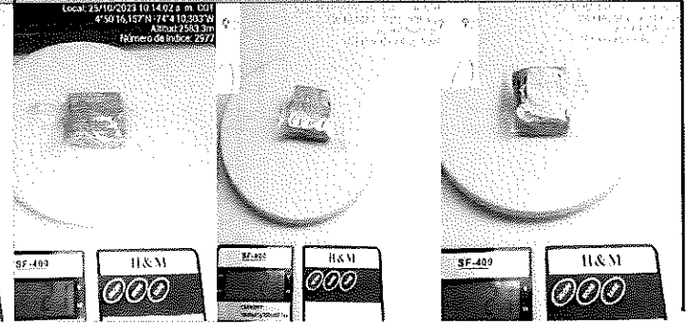
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE DULCE



HAVERH SIECOL Ltda. CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	25-10-23	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	VIA GUAYMARAL IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE A
Operador:	ULLOA TEMORAL		X		Municipio	CHIA

Producto	Registro INVIMA	Nombre del Alimento	Información nutricional	Ingredientes	Alergenos	Nombre y dirección del fabricante	Fecha de vencimiento	Condiciones de almacenamiento	Información de la UAT	Registro Sanitario	Condiciones especiales de preparación	Condiciones de consumo	Cumple	Observaciones
Bebida de avena con leche entera UAT - sabor a maracuyá	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Mantecada.	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Panelita con leche.	NA	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓		N.C.

Observaciones:

No se evidencia cumplimiento en el rotulado del dulce/Panelita de leche, no tiene instrucciones de conservación.
No se evidencia cumplimiento en el rotulado del derivado del cereal (Mantecada), no tiene sellos de advertencia.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nyinthy Rojas Rojas	Nombre: Katherine Cruz.
Documento: 52.656.164	Documento: 1072651303
Cargo: INTERVENTORA	Cargo: Economa
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

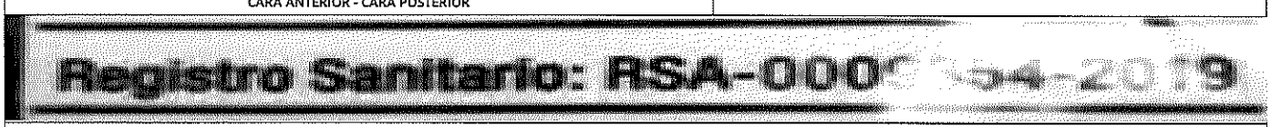
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

FECHA VISITA: 25 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: A

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

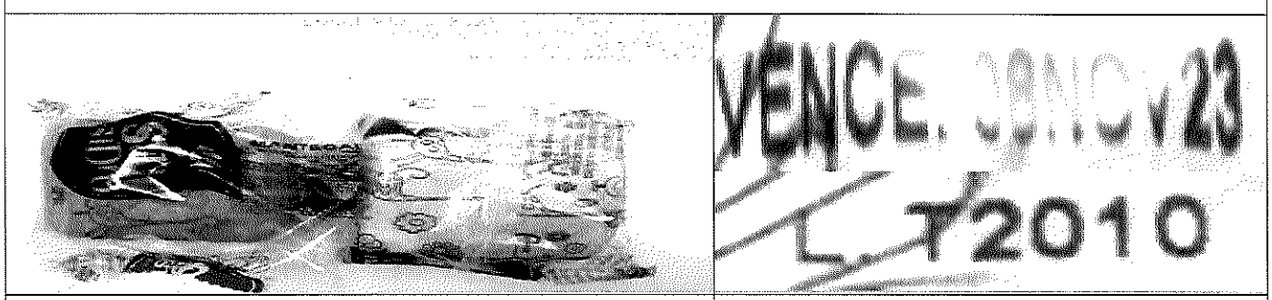


PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

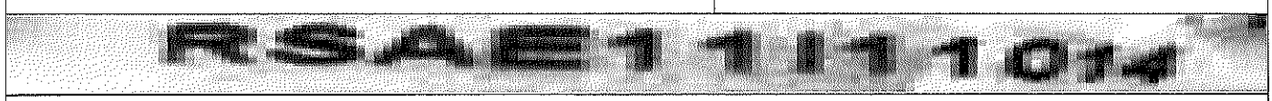


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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

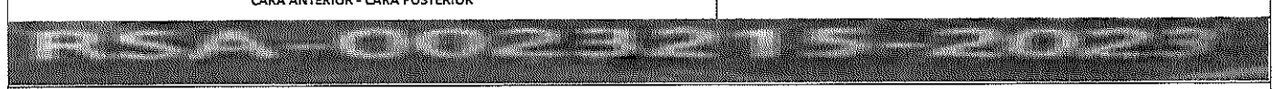


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO. DULCE. PANELITA DE LECHE. DULCE DE LECHE, COCADA, BOCADILLO, COMBINADO, CHAPARRITA.



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	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			Fecha de la visita	25-OCTUBRE-2023
Dirección Bodega	VIA GUAIMARAL IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE A			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro	2	Semana del ciclo	2	Menú No.	8	CONTRATO	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
Bebida de avena con leche entera VIT. SABOR MARACUYA	3231	17-DIC-23										216 ml	224 ml	213 ml	211 ml	212 ml	212 ml
Mantecada	2010	8-NOV-23										57 g	61 g	53 g	61 g	53 g	56 g
Panelita de leche	238	15-02-24										21 g	22 g	23 g	21 g	21 g	20 g

Observaciones Interventoría

Observaciones de quien recibe la visita	REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
	Katherine Cruz	Nuyireth Rojas R
	Nombre: Katherine Cruz	Nombre: Nuyireth Rojas Rojas
	Documento: 1077651303	Documento: 52.656.164
	Cargo: Economa	Cargo: INTERVENTORA

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 25 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: A

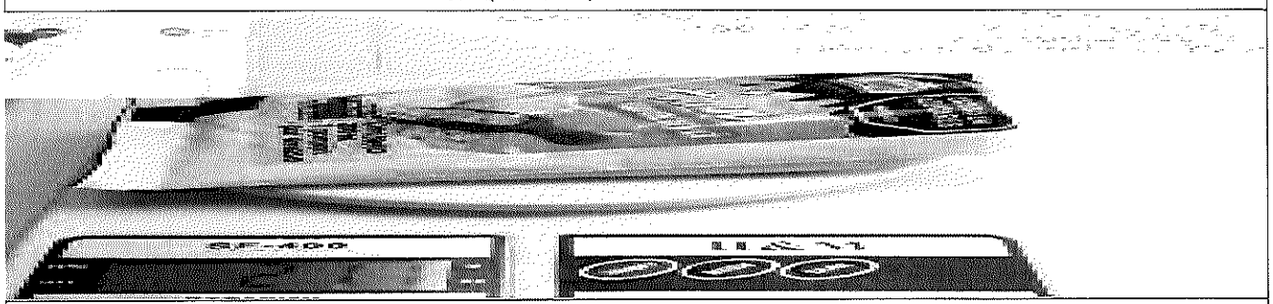
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

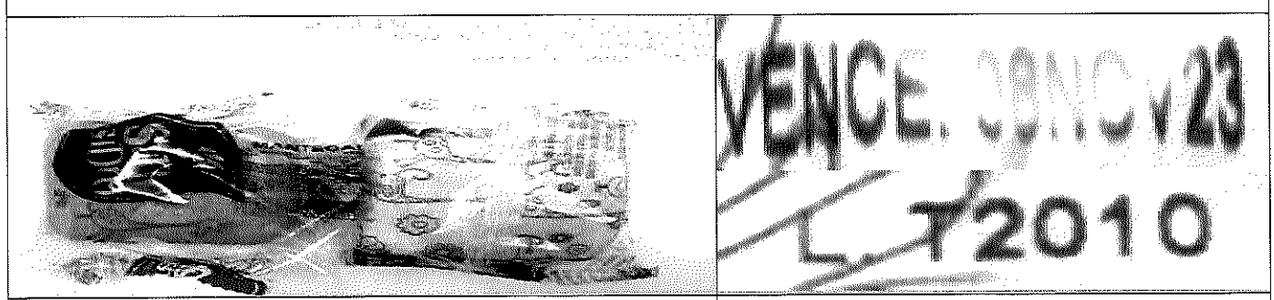


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

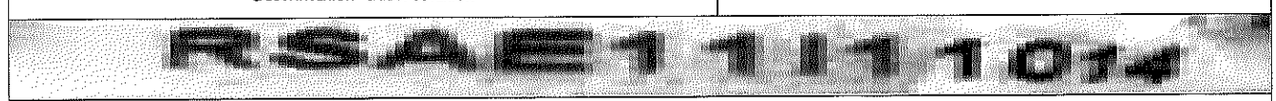


VERIFICACIÓN GRAMAJE

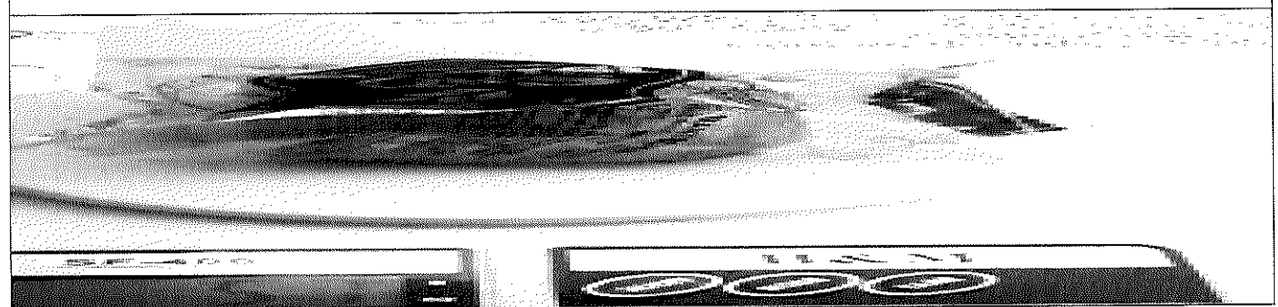
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

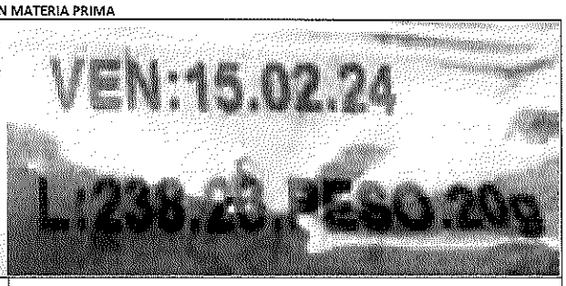


VERIFICACIÓN GRAMAJE

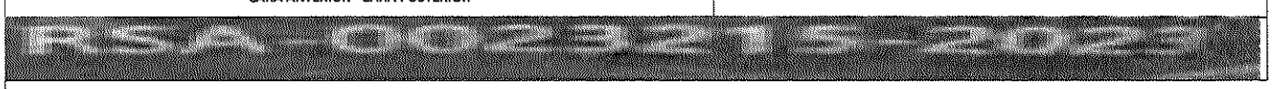
3.PRODUCTO. DULCE. PANELITA DE LECHE. DULCE DE LECHE, COCADA, BOCADILLO, COMBINADO, CHAPARRITA.

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

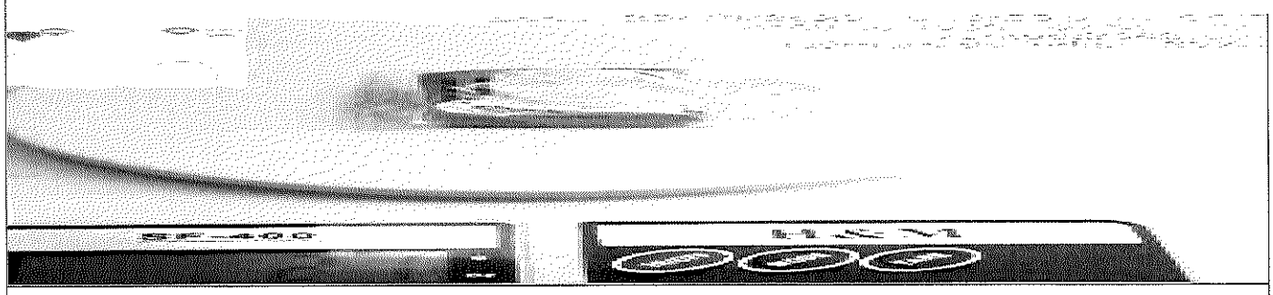




PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



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: SANTA MARIA DEL RIO	**ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	**Municipio** CHIA	
Nombre sede: A		**Area Urbana**	**Area Rural** X
Dirección: VIA GUAYMARA SECTOR LAS JUNTAS	**Fecha Visita:** 18-OCTUBRE-2023	**Hora de inicio:** 10:00 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**E19No Contrato CO1.PCCNTR:** 737-223	**Hora de terminación:** 12:00 m.	
Hora de consumo: 10:20 am	**Hora de entrega publicada:** 10:20 am		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** NA		
No. De Beneficiarios 497	**No. De Beneficiarios atendidos** 497		
Visita técnica X **No. de Visita** 10	**Seguimiento posible** NA	**Visita SPQR** NA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Naili Gonzalez Manipuladora	**Nombre del interventor de campo:** Nyireth Rojas Rojas		
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	58	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	62,068	Calificación Cualitativa:	D.

RANGOS DE CALIFICACIÓN			
		De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% 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.	0	No se evidencia: pisos, paredes y techos construidos en material de fácil limpieza y desinfección
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 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	4	PORCENTAJE	66,66

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 remisión del día 18-10-2023, en sitio.

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,33

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones 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 en el gramaje de la fruta (mandarina) para el grupo bachillerato en los niveles 6, 7, 8, 9, 10 y 11.
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	88,88

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones 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, en físico, de entrega de dotación 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 cantidad de beneficiarios atendidos.
18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,66

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.	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 productos de aseo y desinfección, ni tabla establecida.
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 la firma del rector o su delegado o del coordinador del CAE, en la remisión de insumos de aseo.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia un sitio ventilado, identificado o protegido para el almacenamiento de los implementos de aseo y los insumos.
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 evidencia que los letreros alusivos a la aplicación de BPM estén elaborados en material de facil limpieza y desinfección.

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 modalidad, según plan de saneamiento
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	No aplica para modalidad, según 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.	0	No se evidencia suficientes recipientes para la recolección de residuos sólidos, no se promueve el reciclaje
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se evidencia separación en sitio de los residuos organicos según sus caracteristicas.

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	5	PORCENTAJE	35,71

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.	NO	No se observa transporte durante la visita
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se observa transporte durante la visita
44	Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas.	NO	No se observa transporte durante la visita
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se observa transporte durante la visita
46	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada (equipo de protección de bioseguridad)	NO	No se observa transporte durante la visita.

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 de beneficiarios al día.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se evidencia diligenciamiento, actualizado, de las 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	

VIII. GESTION SOCIAL

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

El formato de suplencias lo manejan con el nombre "Ración transpondo"

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Nyjeth Rojas Rojas	NOMBRE:	Nelly Gonzalez
CEDULA:	57.656.164	CEDULA:	52.6993
CARGO:	INTERVENTORA	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:		FIRMA:	

HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO SEDE	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**	A	

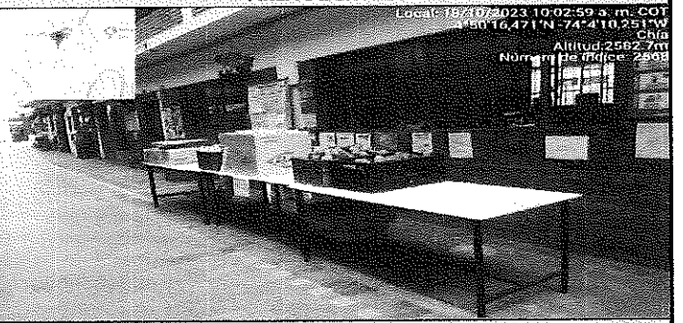
FACHADA SEDE EDUCATIVA



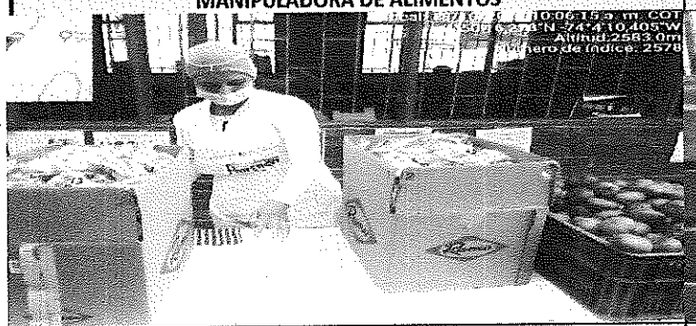
INFRAESTRUCTURA



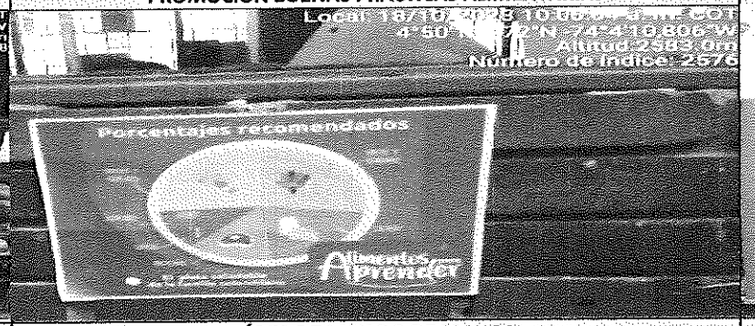
ÁREA DE ENTREGA



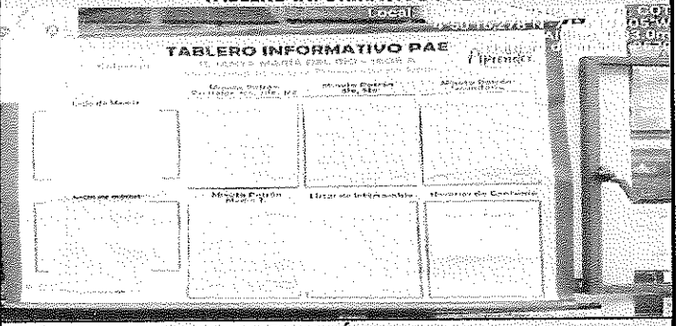
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



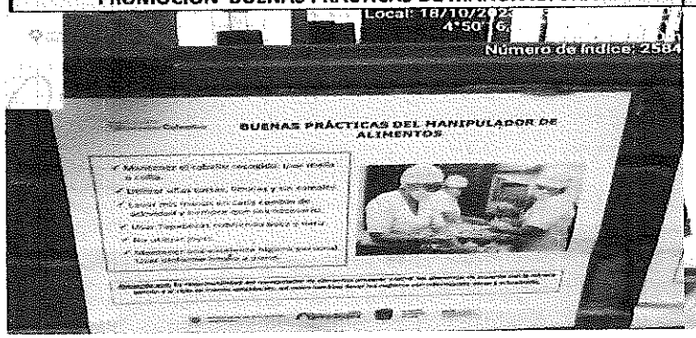
PROMOCIÓN BUENAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS



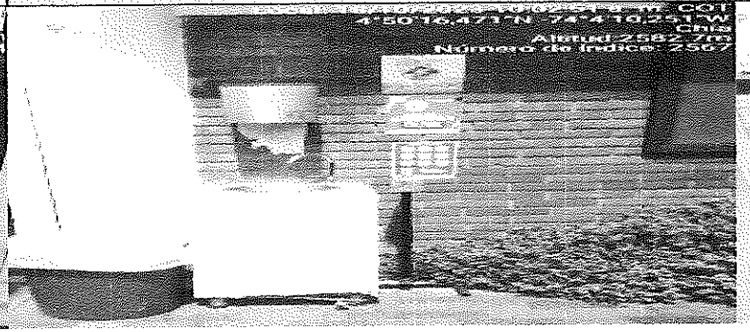
TABLERO INFORMATIVO PAE



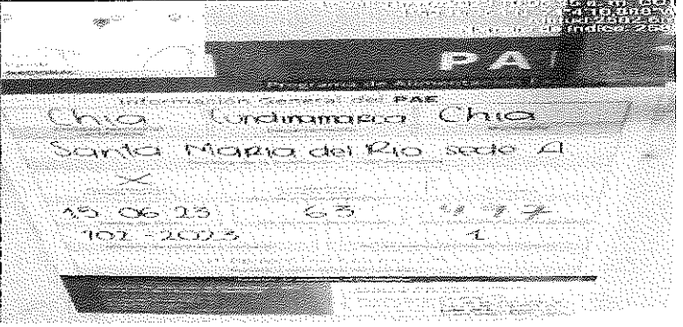
PROMOCIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



ÁREA DE LAVADO DE MANOS



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	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	A	Hora inicio	10:00 am
Dirección	VIA GUAIMARAL SECTOR LAS JUNTAS			Operador	UNION TEMPORAL	Hora de terminación	11:00 am
						No Contrato	737-2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	SI		NO	X													
		Número de menú entregado	3																		
Fecha de última calibración	13-10-2023	El Menú entregado corresponde al ciclo	SI	V	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																			
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	Leche entera (UHT)	217 ml	215 ml	215 ml	215,66	200 ml	C	214 ml	217 ml	218 ml	216,33	200 ml	C	3205		21-NOV-23	
Cereal Acompañante	Galletas con unos pasos	57 g	58 g	53 g	56 g	50 g	C	52 g	54 g	53 g	53	50 g	C	2883		07-06-24	
Postre																	
Fruta	Mandarina	147 g	133 g	130 g	136,66	171 g	NC	135 g	144 g	152 g	143,66	171 g	NC	CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE		2				CUMPLE		2	NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE		1				NO CUMPLE		1				

OBSERVACIONES: No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la fruta (mandarina) para el grupo secundaria en los niveles 6, 7, 8, 9, 10 y 11.

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	6	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE	66,66	Nombre del Interventor	Nikkelly Rojas Rojas
						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

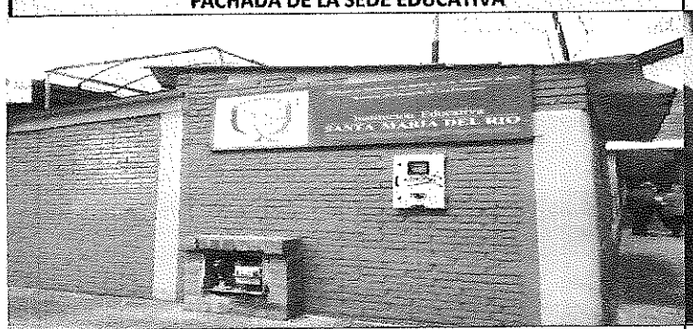
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

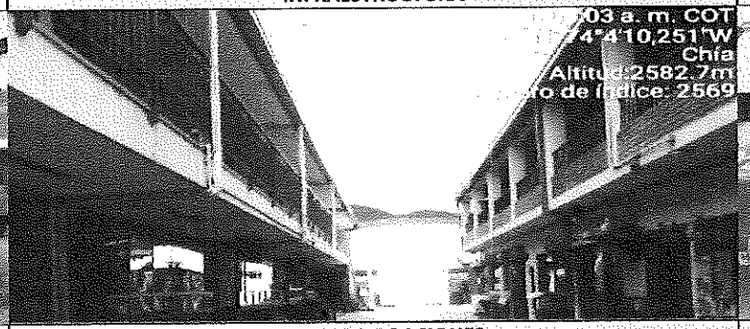
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**		A

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



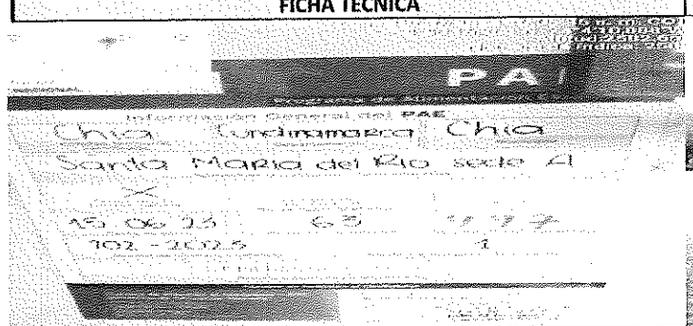
INFRAESTRUCTURA



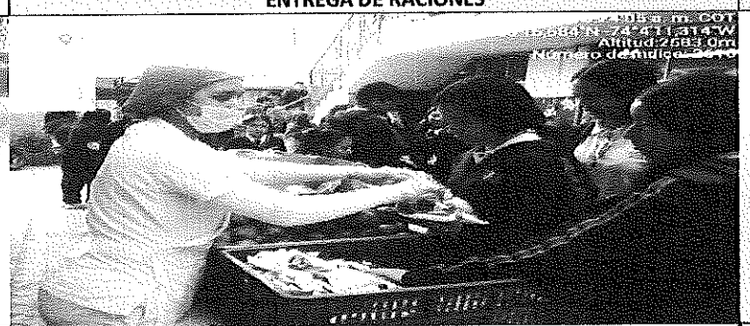
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



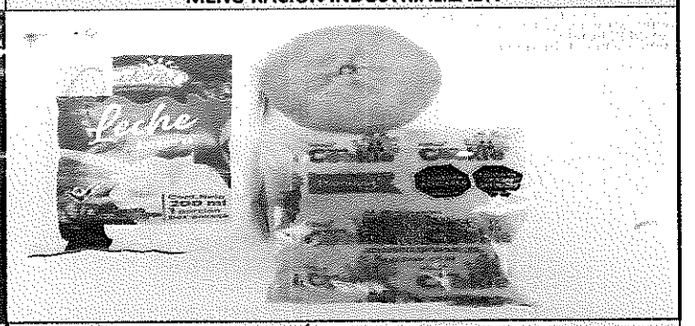
FICHA TÉCNICA



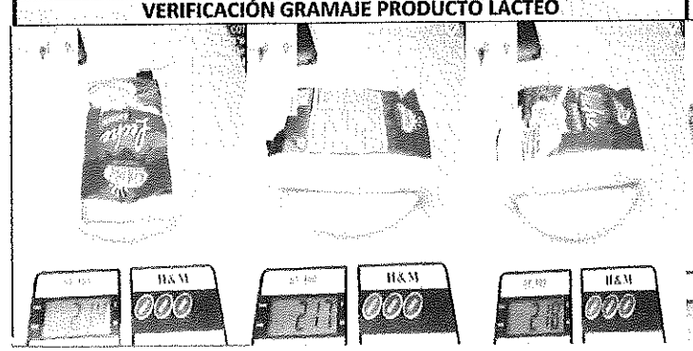
ENTREGA DE RACIONES



MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



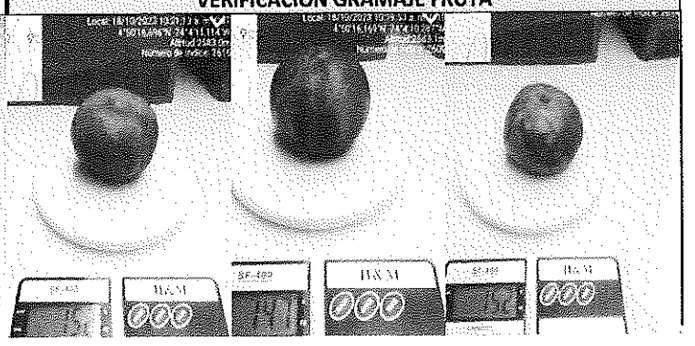
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE FRUTA



HAVERH BIOCOL ltda

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	18-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	VIA GUAIMARAL SECTOR LAS JUNTAS DE SANTA MARIA DEL RIO SEDE A	
Operador:	UNION TEMPORAL		X		Municipio	CHIA	

VERIFICACIÓN DE ROTULADO

Producto	Fecha de vencimiento	Nombre del producto	Ingredientes	Peso neto	Fecha de vencimiento	Nombre del fabricante	Información nutricional	Información de alérgenos	Registro sanitario	Condiciones especiales de almacenamiento	Advertencias	Cumplimiento	Observaciones
leche entera (UHT)	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Galletas con unas pepas	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

OBSERVACIONES

FIRMA

Nombre: Niyireth Rojas Rojas
Documento: 57.656.164
Cargo: INTERVENTORA

PERSONAL INTERVENTORIA

FIRMA

Nombre: Naili Gonzalez
Documento: 512699 3.
Cargo: Manipuladora.

PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SIGCOL

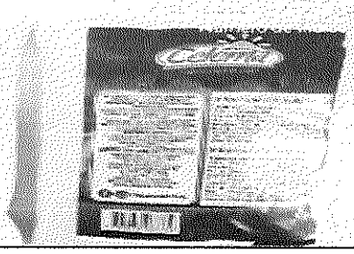
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

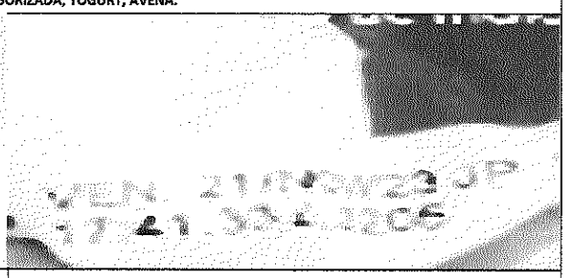
FECHA VISITA: 18 DE OCTUBRE 2023	**ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA**
OPERADOR: UNION TEMPORAL	**MUNICIPIO: CHIA**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	**SEDE: A**

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

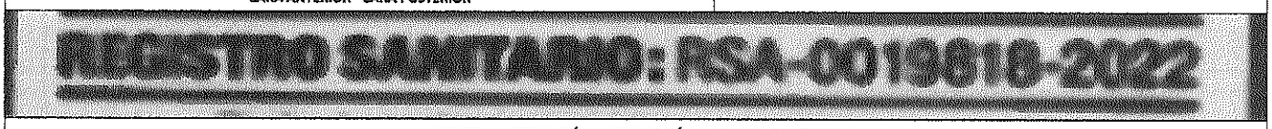




PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

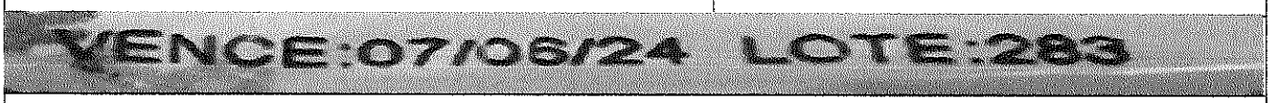
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA					**Fecha de la visita**	18 - 10 - 2023
Dirección Bodega	VIA GUAYMARAL SECTOR LAS JUNTAS IE JUANAMARIA DEL RIO SEDE A					**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro	1	**Semana del ciclo**	1	**Menú No.**	3	**CO1PCCNTR**	402 - 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	21-NOV-23										217 ml	215 ml	215 ml	214 ml	217 ml	218 ml
Galletas con cuos pasos	283	07-06-24										57 g	58 g	53 g	52 g	54 g	53 g
Mandarina	NA	NA.										141 g	133 g	130 g	135 g	144 g	152 g

Observaciones Interventoría:
No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la fruta (mandarina) para el grupo secundaria en los niveles 6, 7, 8, 9, 10 y 11

Observaciones de quien recibe la visita:	REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
	Nombre: Naili Gonzalez	Nombre: Nirelly Rojas Rojas
	Documento: 52.699.3 PPT	Documento: 52.656.164
	Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTORA.

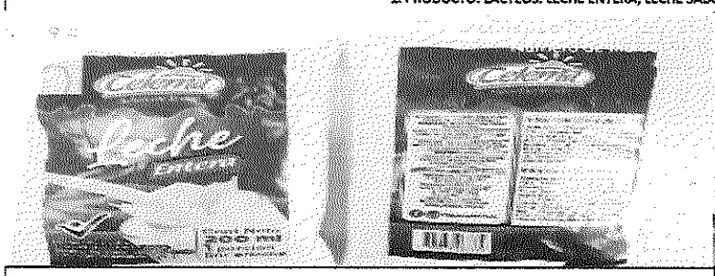
HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

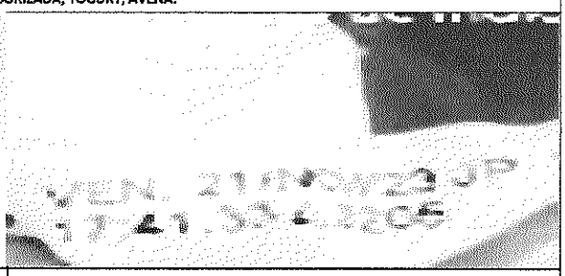
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 18 DE OCTUBRE 2023	**ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA**
OPERADOR: UNION TEMPORAL	**MUNICIPIO: CHIA**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	**SEDE: A**

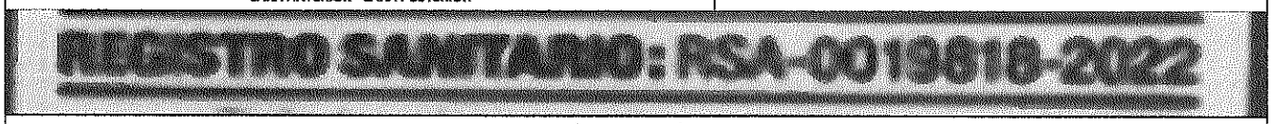
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



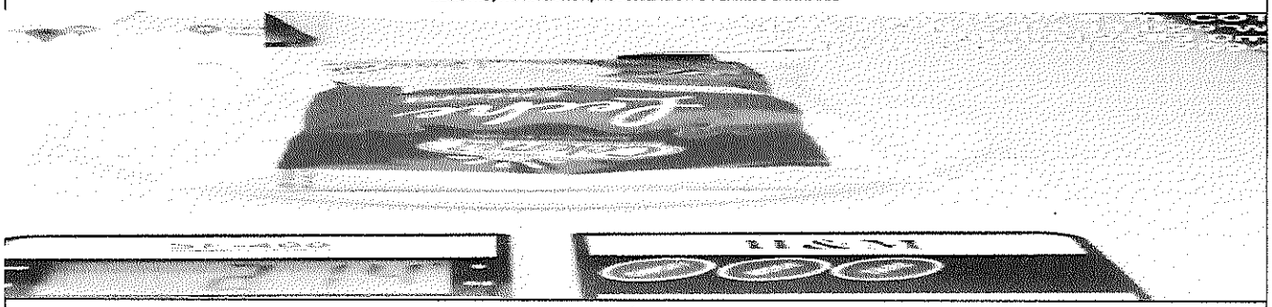
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



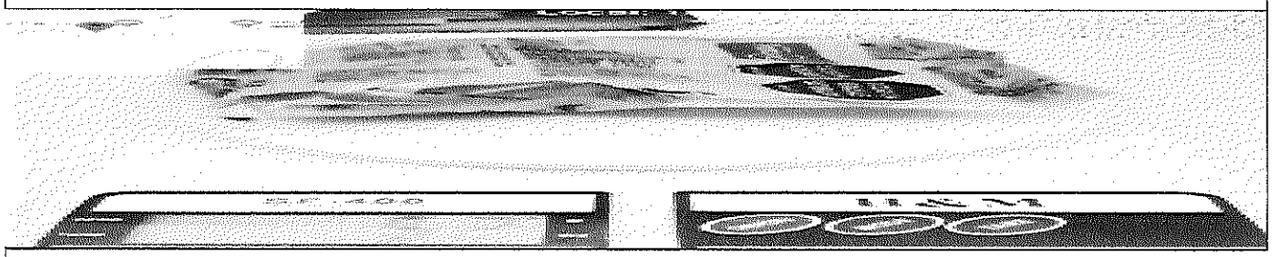
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

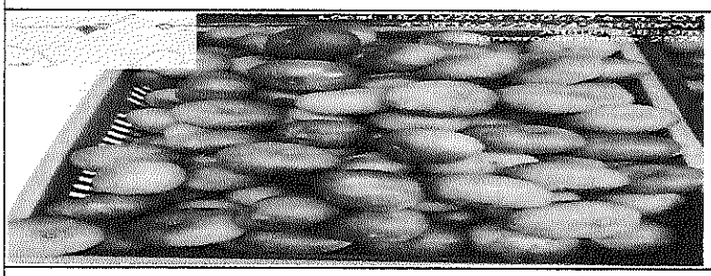
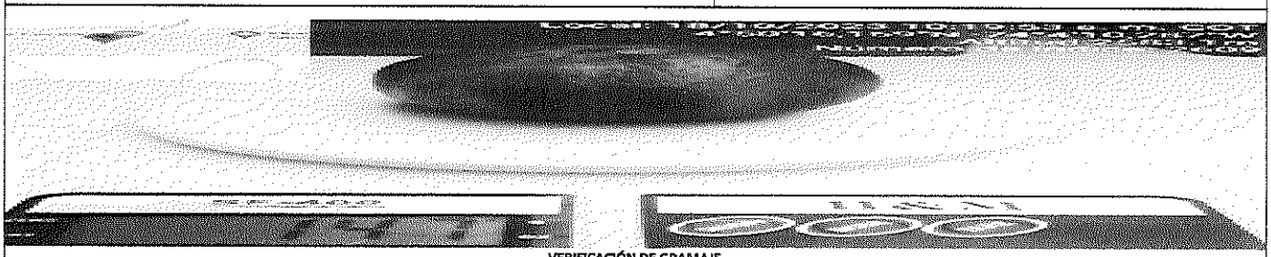


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

3.PRODUCTO. FRUTA:BANANO, MANDARINA,MANZANA,DURAZNO.	
	
MANDARINA	ALMACENAMIENTO TEMPORAL FRUTA
	
VERIFICACIÓN DE GRAMAJE	

HAVERHILL BIGCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 — Pma consultores & asesores

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	CHIA	Fecha Visita	31-10-2023	Hora Inicio	8:20 am
Institución Educativa	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	B.			Hora de terminación	9:25 am
Dirección	CHIA SECTOR LAS JUNTAS			Operador	UNION TEMPORAL			No Contrato	737-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	12			Se presentaron intercambios	SI	X	NO									
	Fecha de última calibración	13-10-2023	Número de menú entregado	ESPECIAL			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 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 con sabor a fresa	218 ml	220 ml	220 ml	219,33	200 ml	C	219 ml	217 ml	213 ml	216,33	200 ml	C	219 ml	220 ml	217 ml	218,66	200 ml	C
Cereal Acompañante	Postal de carne	57 g	50 g	54 g	53,66	50 g	C	57 g	51 g	50 g	52,66	50 g	C	52 g	57 g	52 g	53,66	50 g	C
Postre	Chocolatina	13 g	14 g	14 g	13,66	15 g	NC	13 g	13 g	14 g	13,33	15 g	NC	13 g	14 g	13 g	13,33	15 g.	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														3227	13-DIC-23
Cereal Acompañante														2710	03-NOV-23
Postre														120923	13-09-24
Fruta														CUMPLE C	CUMPLE C
					CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE	NO CUMPLE
					NO CUMPLE						NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: No se evidencia cumplimiento en el gramaje del dulce chocolatina para los grados: Preescolar, 1, 2, 3, 4 de primaria.

Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO		NA		Especifique en cuales preparaciones: Se da entrega de leche con sabor a fresa en el lugar del yogurt.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	X	NO		NA		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	66,66	Nombre del Interventor	Niyireth Rojas Rojas
						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

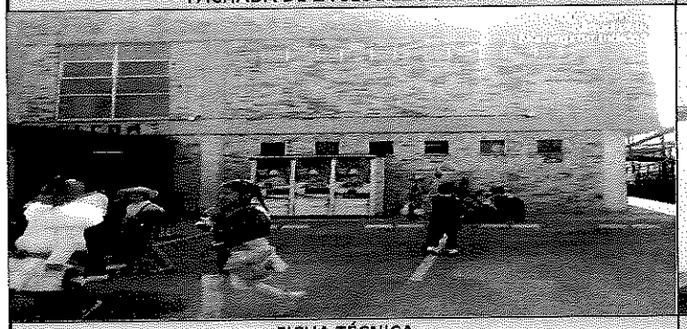
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	31/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**	B	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



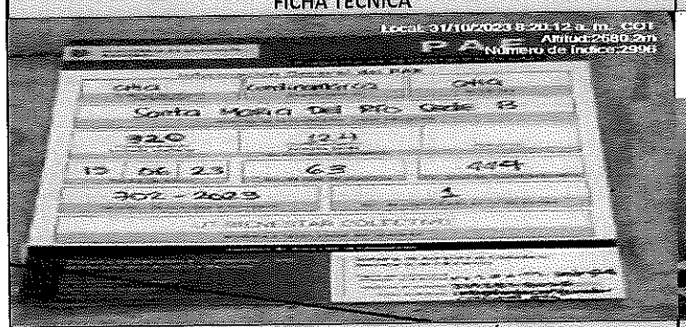
ÁREA DE ALMACENAMIENTO



MANIPULADORA



FICHA TÉCNICA



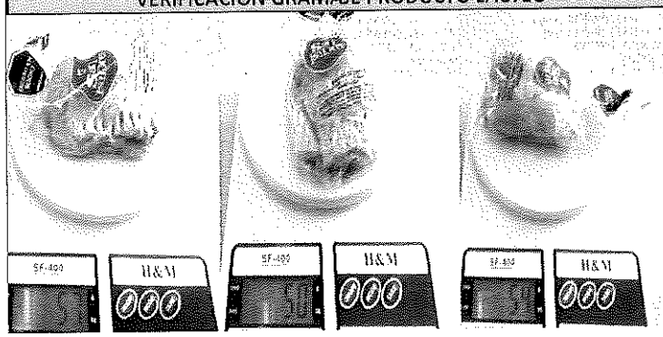
ENTREGA DE RACIONES



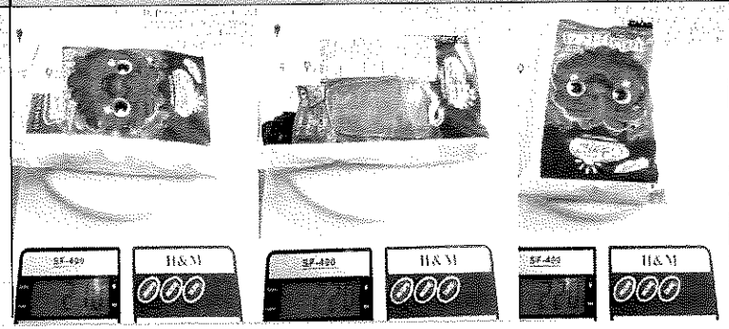
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



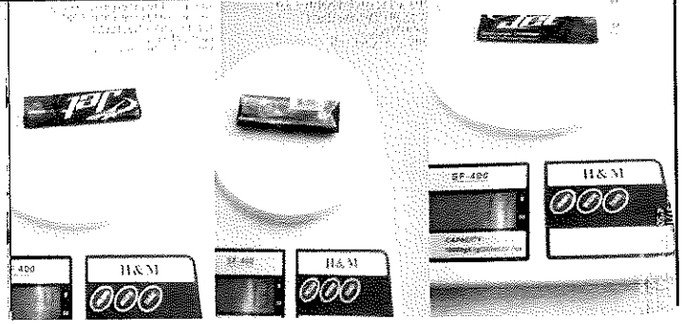
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE DULCE



HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			Fecha de la visita	31-10-2023
Dirección Bodega	SECTOR LAS JUNTAS I.E. SANTA MARIA DEL RIO SEDE B			Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de suministro	3	Semana del ciclo	3	Menú No.	Especial	Contrato	702-2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1, 2, 3			PRIMARIA 4 Y 5			SECUNDARIA 6°, 7° Y 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 con sabor a fresa (UHT)	3227	13-DIC-23	218 ml	220 ml	220 ml	219 ml	217 ml	213 ml	219 ml	220 ml	217 ml						
Postel de carne	2710	03-NOV-23	57 g	50 g	54 g	57 g	51 g	50 g	52 g	57 g	52 g						
Chocolatina	120923	13-09-24	13 g	14 g	14 g	13 g	13 g	14 g	13 g	14 g	13 g.						

Observaciones Interventoría:
NO se evidencio cumplimiento en el gramaje del dulce (chocolatina) para los grados: preescolar, 1, 2, 3 y 4 de primaria.

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
Nombre: Alba Marina Perilla Martinez	Nombre: Nyeth Rojas Rojas
Documento: 34207097	Documento: 52.656.169
Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTORIA

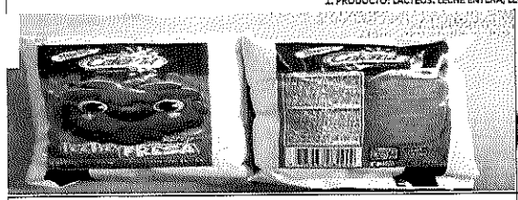
HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

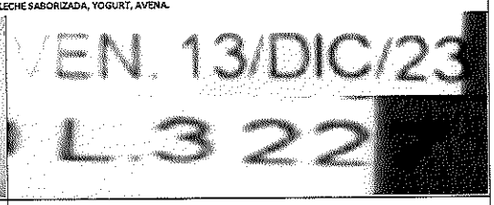
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 31 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: B

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



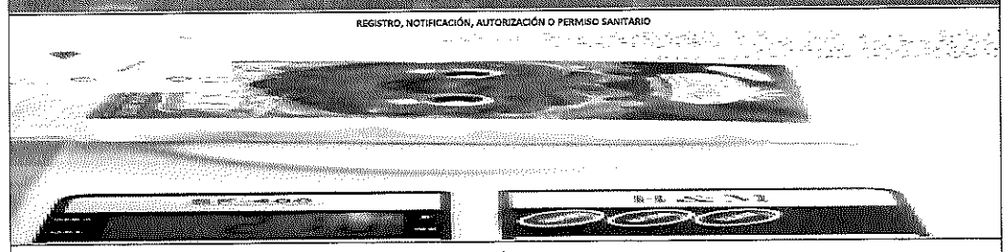
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

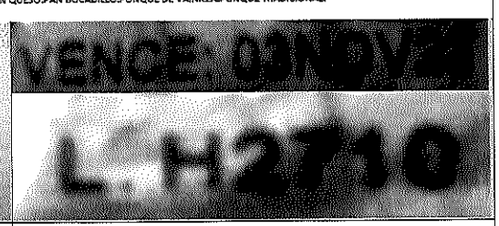


VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

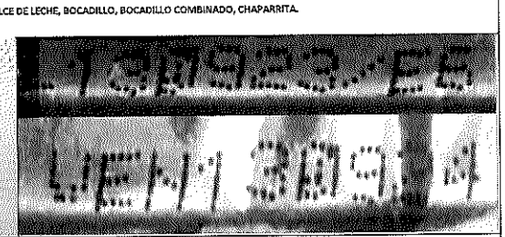


VERIFICACIÓN GRAMAJE

3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERH BIGGOL Ltda | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: Departamento de Cundinamarca

Fecha de la visita:	31-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	SECTOR LAS ANTAS IE SANTA MARIA DEL RIO DEDE B.
Operador:	UNION TEMPORAL		X	—	Municipio	CHIA

Producto	Fecha Fabrica	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
		Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de consumo	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones especiales almacen	Declaracion de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Lácteo (leche con sabor a fresa) UHT	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Patel de carne	NA	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	—	✓	✓	—		NC
Chocolatina	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	NA	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nigiretty Rojas Rojas	Nombre: Elsa Yamile Portilla Martinez
Documento: 52.656.764	Documento: 39720293
Cargo: INTERVENTOR	Cargo: Manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

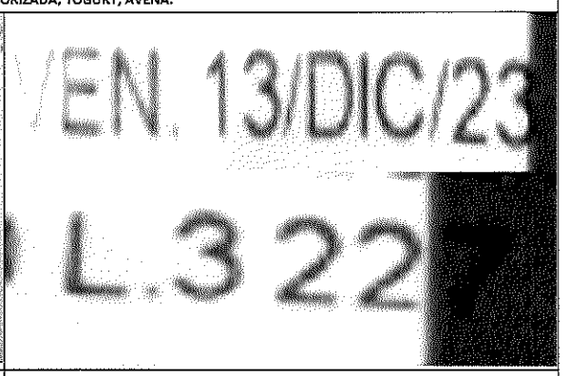
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

FECHA VISITA: 31 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: B

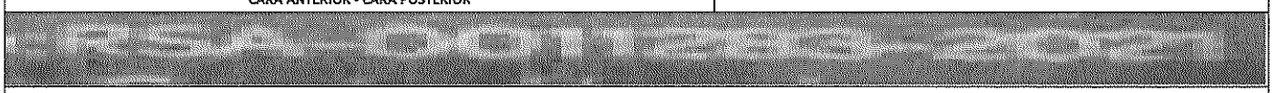
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

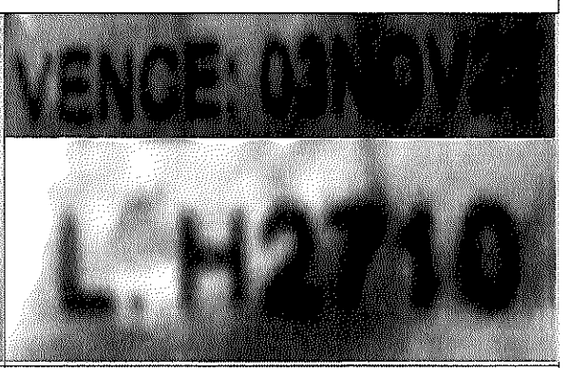


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

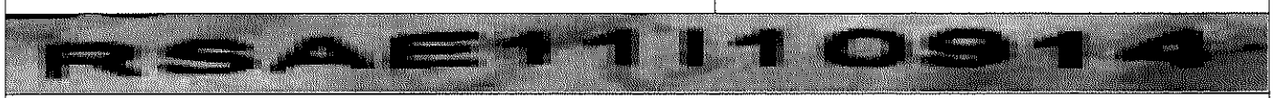
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

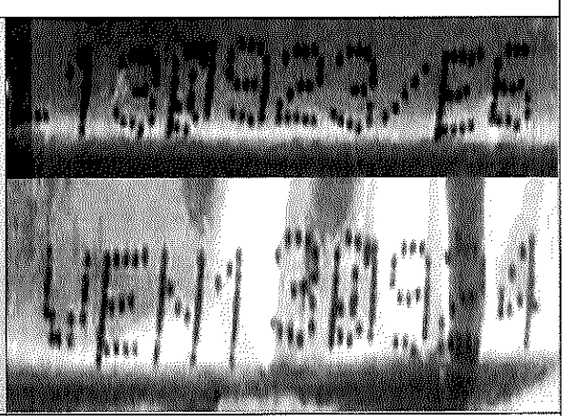


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL | BISCOL | CONSORCIO

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

Semana del ciclo N°	2	ETC	DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA	Ciudad/ Municipio	CHIA	Fecha Visita	25-10-2023	Hora inicio	8:15 am
								Hora de terminación	9:30 am
Institución Educativa	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	B				
Dirección	VIA GUAYMARAL SECTOR LAS JUNTAS			Operador	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO			No Contrato	702-2023

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

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumplé - No Cumple)
Leche y productos lácteos	Bebida de avena con leche entera UHT	225 ml	217 ml	230 ml	224 ml	200 ml	C
Cereal Acompañante	Mantecada	56 g	54 g	55 g	55 g	50 g	C
Postre	Panelita con leche.	21 g	21 g	20 g	20 g	15 g	C
Fruta							
					CUMPLE		3
					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)
Leche y productos lácteos	Bebida de avena con leche entera UHT	226 ml	234 ml	230 ml	230 ml	200 ml	C
Cereal Acompañante	Mantecada	54 g	54 g	60 g	56 g	50 g	C
Postre	Panelita con leche.	22 g	22 g	21 g	21 g	15 g	C
Fruta							
					CUMPLE		3
					NO CUMPLE		0

CICLO: PRIMARIA 4°, 5°

Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumplé - No Cumple)
Leche y productos lácteos	Bebida de avena con leche entera UHT	231 ml	229 ml	230 ml	227 ml	200 ml	C
Cereal Acompañante	Mantecada	53 g	58 g	56 g	55 g	50 g	C
Postre	Panelita con leche.	22 g	22 g	21 g	21 g	15 g	C
Fruta							
					CUMPLE		3
					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)
Leche y productos lácteos							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO: MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10°, 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)
Leche y productos lácteos							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

Componente	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Leche y productos lácteos	3209	25/nov/23
Cereal Acompañante	2010	8/nov/23
Postre	238	15/02/24
Fruta		
CUMPLE	C	CUMPLE C
NO CUMPLE		NO CUMPLE

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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100	Nombre del interventor	Miyirotta Rojas Rojas
						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

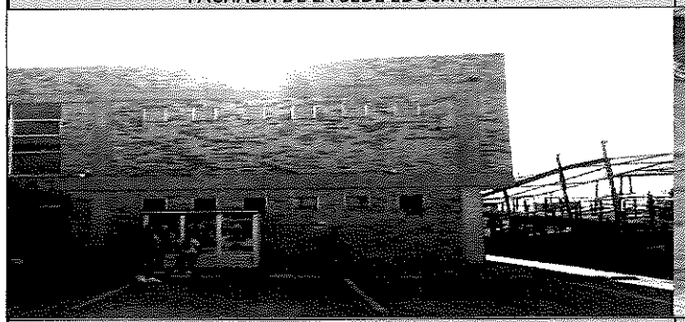
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

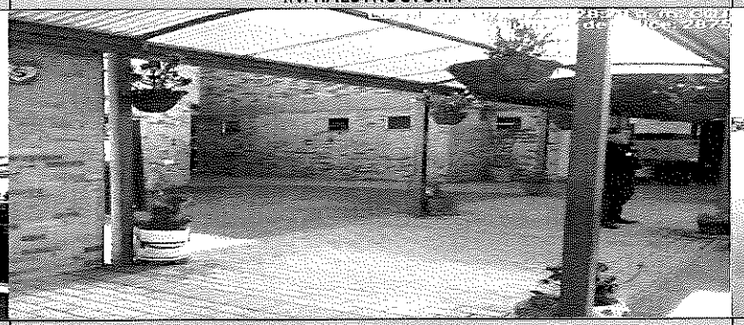
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	25/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**		

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



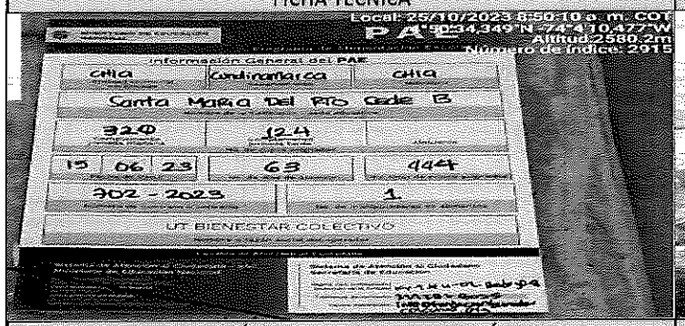
INFRAESTRUCTURA



ÁREA DE ALMACENAMIENTO



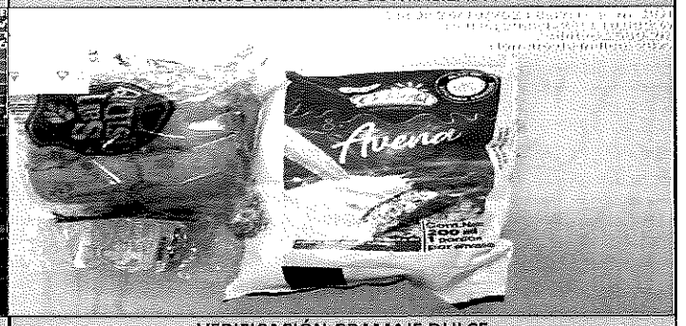
FICHA TÉCNICA



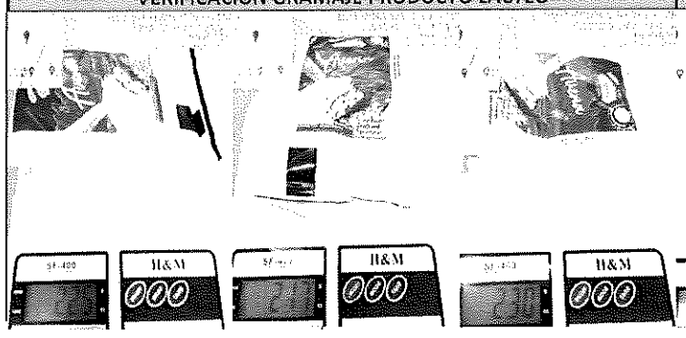
ENTREGA DE RACIONES



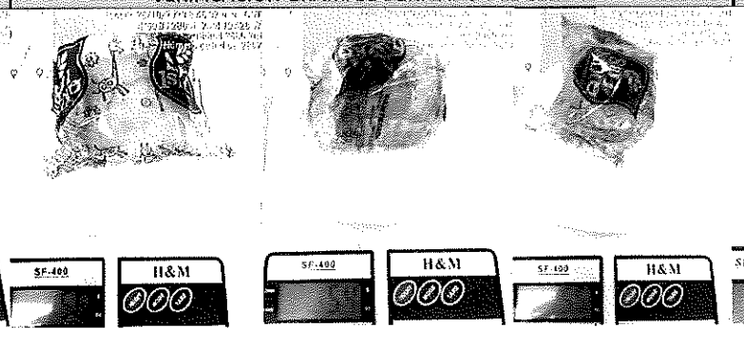
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



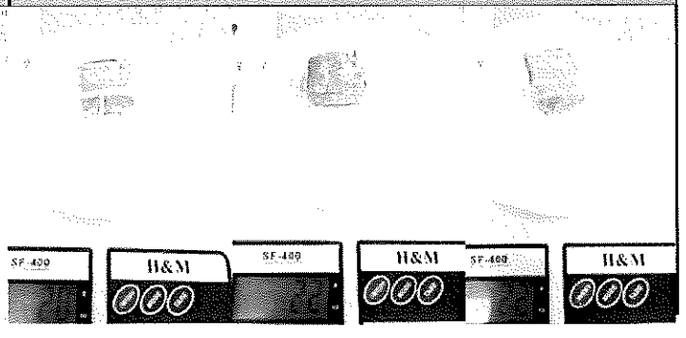
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE DULCE



HAVERH BISCOL Ltda | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	25-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	VIA CHIA NOVARAL SECTOR CAJ JUNTAS IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE D.
Operador:	UNION TEMPORAL		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 consumo	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de alergenos	Si	No aplica
Derivado del cereal (Mantecada)	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Lácteo Bebida de avena con leche entera (UHT)	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Dulce Ponelita de leche	NA	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	✓	NA		NC

Observaciones:

No se evidencia cumplimiento en el rotulado de la ponelita de leche ya que no presenta instrucciones de conservación
No se evidencia cumplimiento en el rotulado de la mantecada, no presenta sellos de advertencia.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Miyireth Rojas Rojas	Nombre: Liz Yamina Perilla Martinez
Documento: 52.656.164	Documento: 39707097.
Cargo: INTERVENTORA	Cargo: Manipuladora.
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

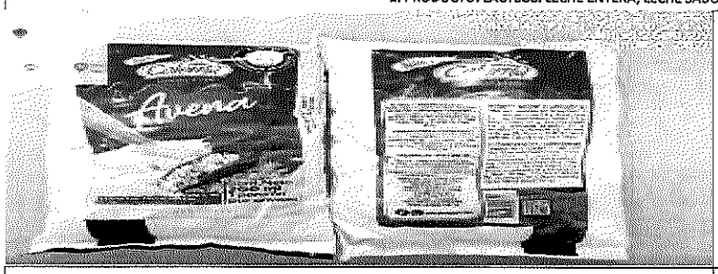
HAVERHILL BISCOL

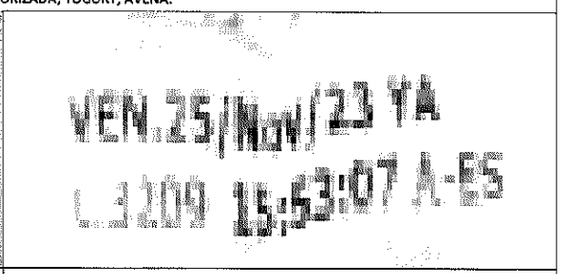
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

FECHA VISITA: 25 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: B

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





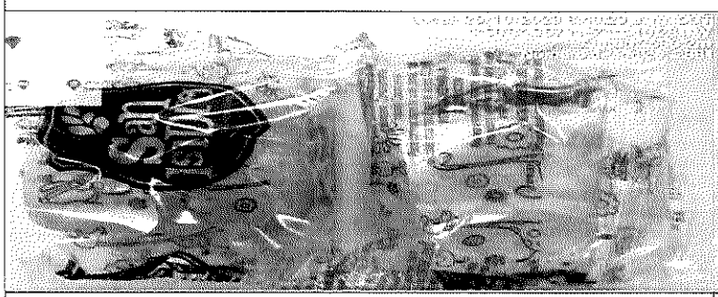
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

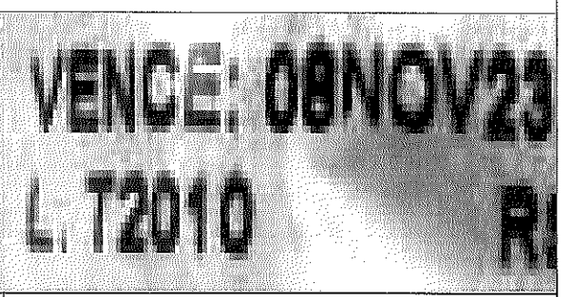
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

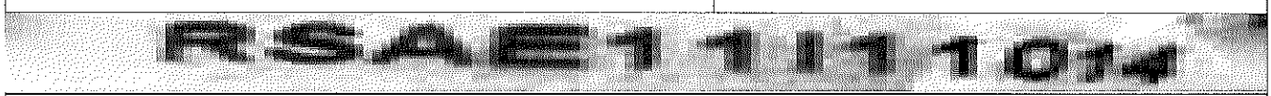
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

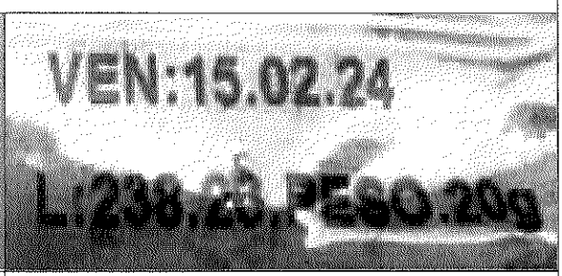
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

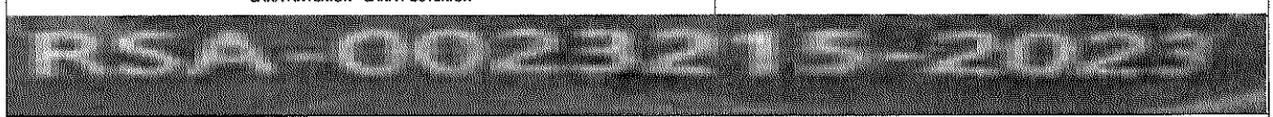
3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL SIBCOL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Unidad Operativa	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Fecha de visita	25-octubre-2023
Dirección de la sede	VIA GUAYMARAL SECTOR LAS JUNTAS IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE B	Operación	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de consumo	2	Semana de visita	2	Menú No.	8	Contrato	702-2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PRIMARIA (2 a 5°) MUESTRA 1	PRIMARIA (2 a 5°) MUESTRA 2	PRIMARIA (2 a 5°) MUESTRA 3	PREESCOLAR MUESTRA 1	PREESCOLAR MUESTRA 2	PREESCOLAR MUESTRA 3	SECUNDARIA (6° a 11°) MUESTRA 1	SECUNDARIA (6° a 11°) MUESTRA 2	SECUNDARIA (6° a 11°) MUESTRA 3	EXTRAESCOLAR MUESTRA 1	EXTRAESCOLAR MUESTRA 2	EXTRAESCOLAR MUESTRA 3
Bebida de avena con leche entera (UHT).	3209	25/NOV/23	225 ml	214 ml	230 ml	226 ml	234 ml	230 ml	231 ml	229 ml	230 ml			
Mantecada	2010	08/NOV/23	56 g	54 g	55 g	54 g	59 g	60 g	53 g	58 g	56 g.			
Panelita con leche	238	15-02-24	21 g	21 g	20 g	22 g	22 g	21 g	22 g	22 g	21 g.			

OBSERVACIONES

CLARIFICACIÓN DE INCONSISTENCIAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Nombre: Ma. Marina Ponilla
Documento: 39707092
Cargo: Manipuladora

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Nombre: Wyirith Rojas Rojas
Documento: 57.656.166
Cargo: INTERVENTOR.

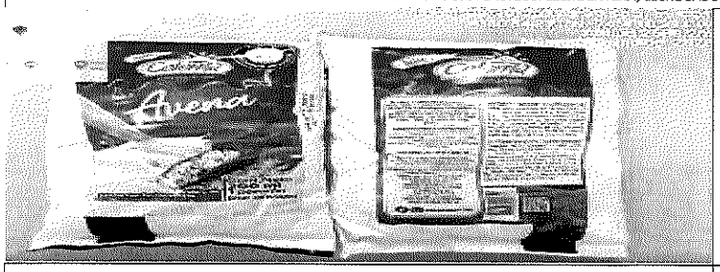
HAVERHILL SISCOL la mejor

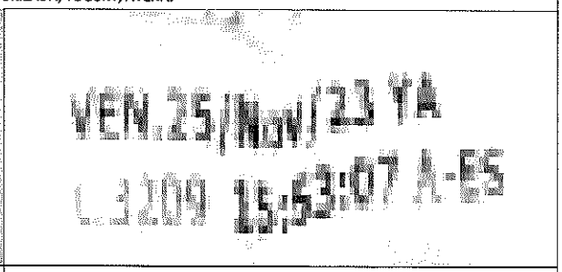
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 25 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: B

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



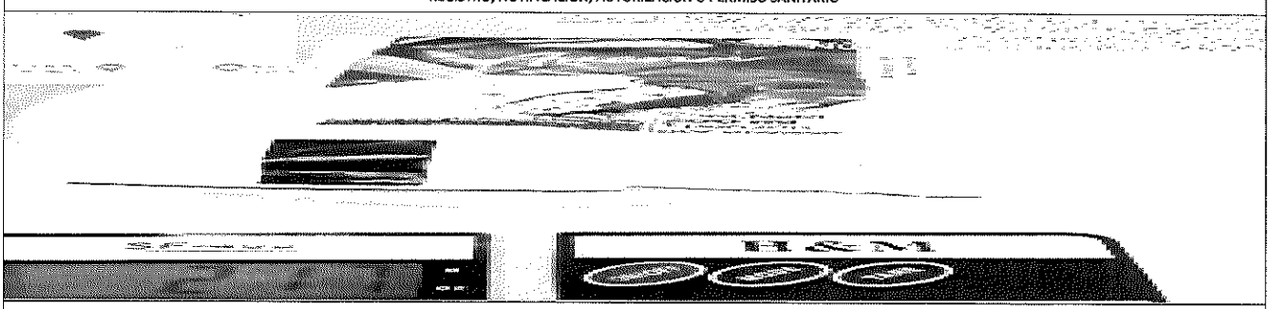


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

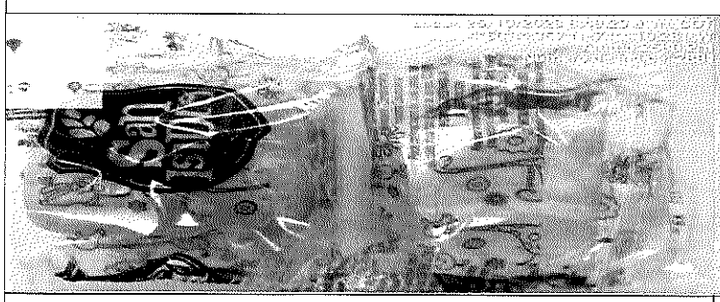


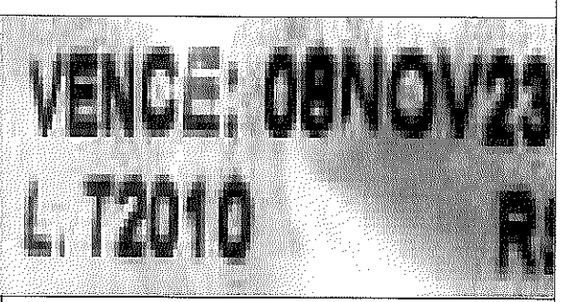
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

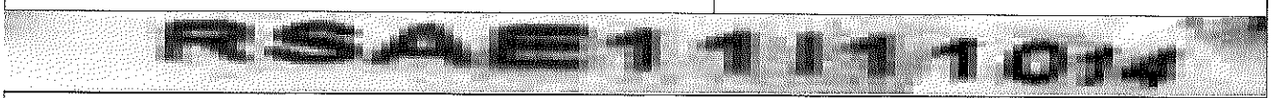
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



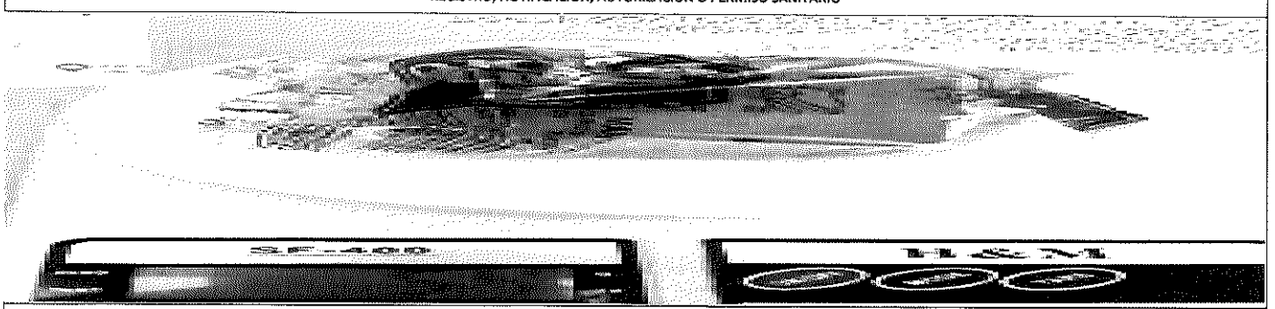


PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

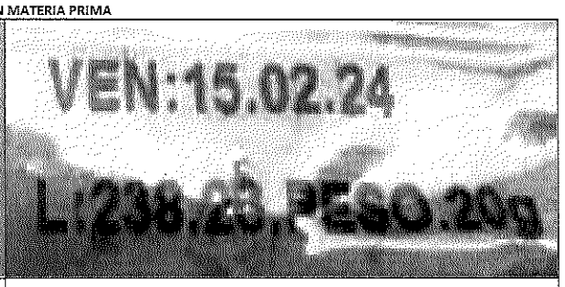
3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

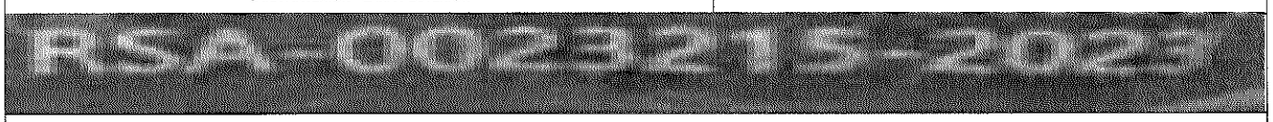
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL · BIECOL · CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 · Pma

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	Hora Inicio	1:15 pm
Institución Educativa	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	B.			Hora de terminación	2:20 pm
Dirección	SECTOR LAS JUNTAS			Operador	UNIÓN TEMPORAL			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																	
			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	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

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	Bebida de avena con leche entera (UHT)	220 ml	215 ml	218 ml	217,66	200 ml	C
Cereal Acompañante	Manteada.	56 g	57 g	55 g	56	50 g	C
Postre	Perolata con leche	20 g	20 g	22 g	20,66	15 g	C
Fruta							
					CUMPLE		3
					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)
Leche y productos lácteos	Bebida de avena con leche entera (UHT)	214 ml	216 ml	213 ml	214,33	200 ml	C
Cereal Acompañante	Manteada.	53 g	52 g	53 g	52,66	50 g	C
Postre	Perolata con leche	21 g	24 g	21 g	22	15 g	C
Fruta							
					CUMPLE		3
					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)
Leche y productos lácteos	Bebida de avena con leche entera (UHT)	213 ml	217 ml	217 ml	215,66	200 ml	C
Cereal Acompañante	Manteada.	56 g	61 g	57 g	58	50 g	C
Postre	Perolata con leche	21 g	20 g	21 g	20,66	15 g	C
Fruta							
					CUMPLE		3
					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)
Leche y productos lácteos							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					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)
Leche y productos lácteos							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

	LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Leche y productos lácteos	3209		25-NOV-23	
Cereal Acompañante	091023		28-10-23	
Postre	238		15-02-24.	
Fruta	CUMPLE	C	CUMPLE	C
	NO CUMPLE		NO CUMPLE	

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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100	Nombre del Interventor	Nivirth Rojas Rojas
						Firma del Interventor	Nivirth Rojas R.

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

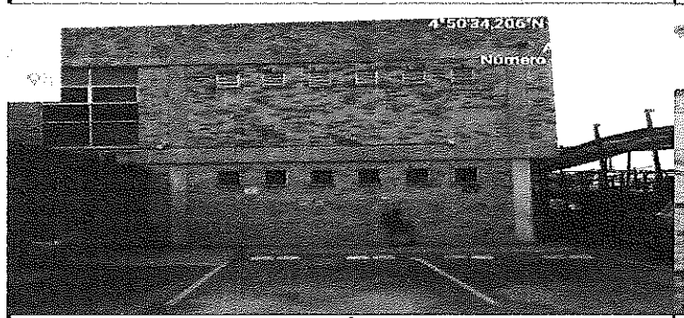
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

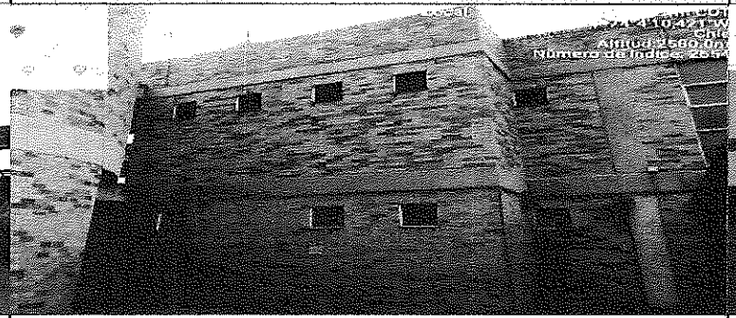
REGISTRO FOTOGRÁFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**	B	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



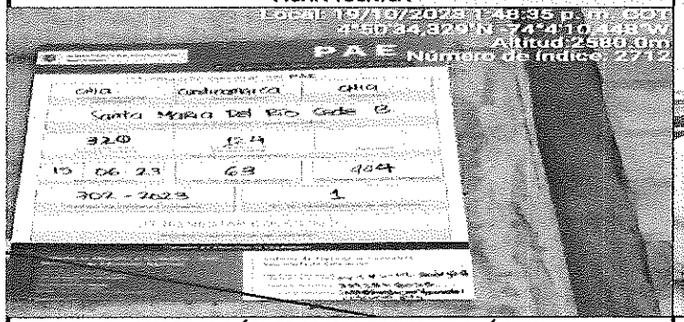
INFRAESTRUCTURA



ÁREA DE ALMACENAMIENTO



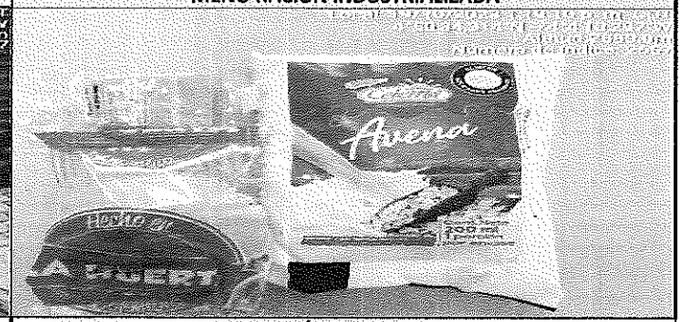
FICHA TÉCNICA



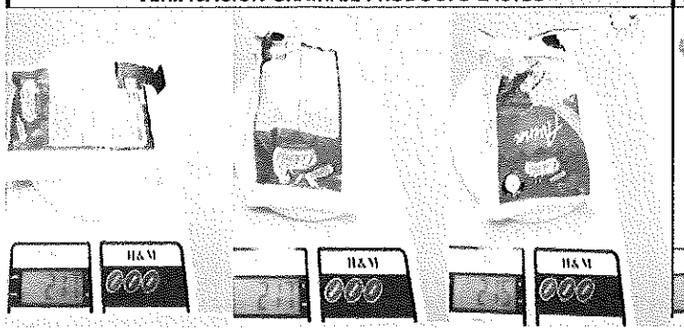
ENTREGA DE RACIONES



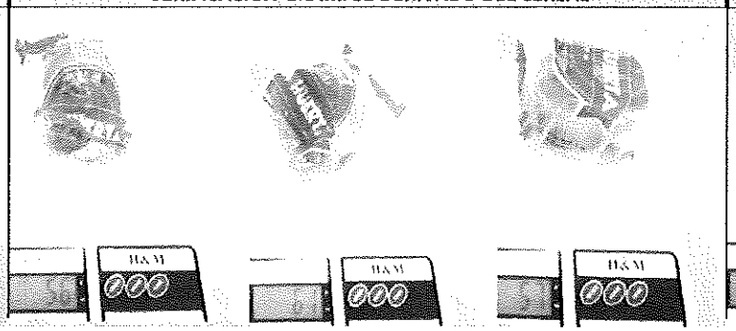
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



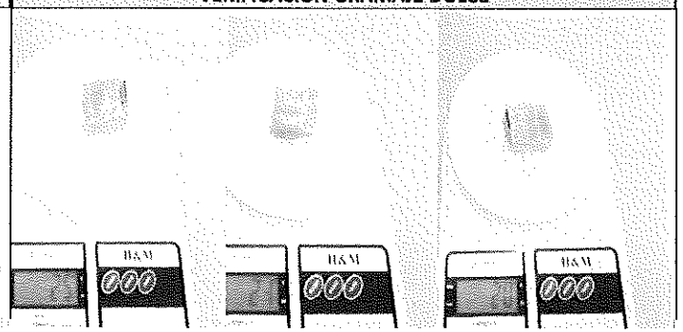
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE DULCE



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI BODEGA

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	19-10-23	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	SECTOR LAS JUNTAS IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE B	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL			X	Municipio	CHIA	

	Verificaciones (Si/No)													
Bebida de avena con leche entera (UHT)	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Mantecada	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Panelita con leche	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		NC

Observaciones:

No se evidencia cumplimiento en el rotulado del dulce (panelita con leche) ya que no tiene instrucciones de conservacion

PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR
Nombre: Viviretth Reyes Rojas	Nombre: LIZ MARINA PERILLA MARTINEZ
Documento: 52.656.164	Documento: 24 707 097
Cargo: INTERVENTORA	Cargo: MANIPULADORA

HAVERHILL BIGGOL

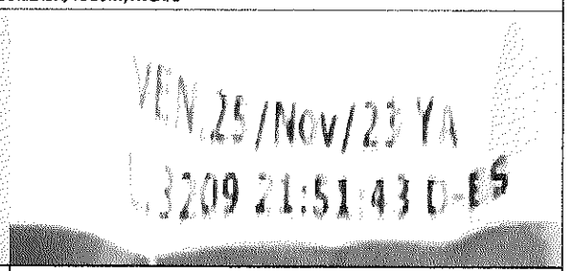
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 19 DE OCTUBRE 2023	**ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA**
OPERADOR: UNION TEMPORAL	**MUNICIPIO: CHIA**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	**SEDE: B**

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





PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

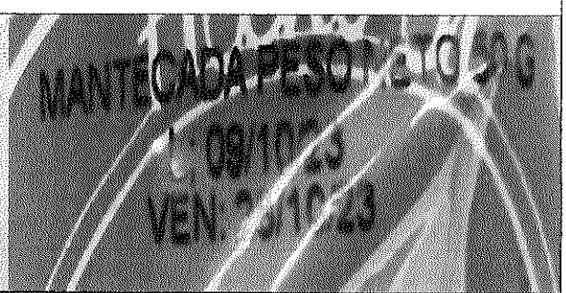
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

Registro Sanitario: RSA-0009354-2019

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

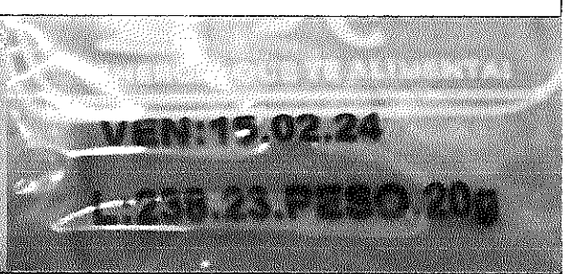
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

NSA-005239-2013

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.





PANELITA CON LECHE

FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

No. RSA-002315-2022

REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL | SISCOL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA				Fecha de la visita	19-10-2023	
Dirección Bodega	SECTOR LAS JUNTAS I.E SANTA MARIA DEL RIO SEDE B				Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	
Semana de Suministro	1	Semana del ciclo	1	Menú No.	4	CO1PCONTR	702-2023

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
Bebida de avena con leche entera (UHT)	3209	25-NOV-23	215 ml	220 ml	215 ml	218 ml	214 ml	216 ml	213 ml	217 ml	217 ml						
Mantecada.	69 de 23	28-10-23	56 g	57 g	55 g	53 g	52 g	53 g	56 g	61 g	57 g						
Panelita con leche	238	15-02-24	20 g	20 g	22 g	21 g	24 g	21 g	21 g	20 g	21 g						

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
Nombre: LUZ MARINA PERILLA MARTINEZ	Nombre: NAIRETH ROJAS ROJAS
Documento: 39707097	Documento: 52.656.164
Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTORA.

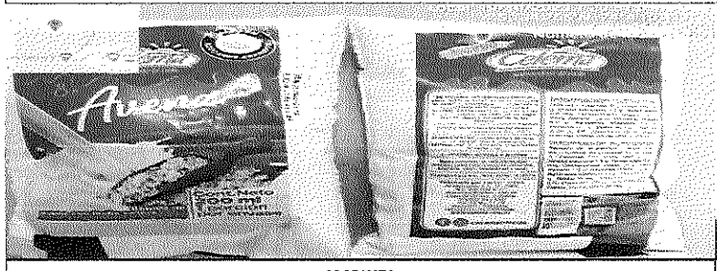
HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

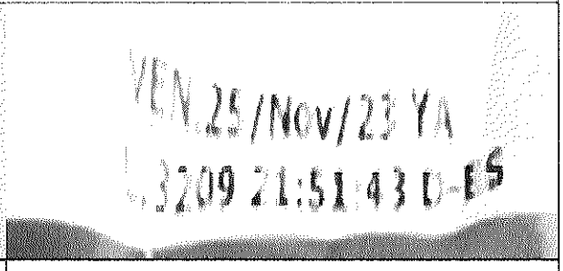
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 19 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: B

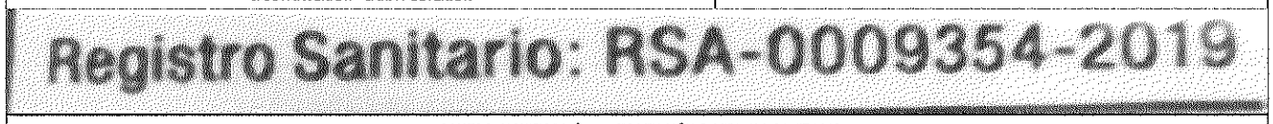
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



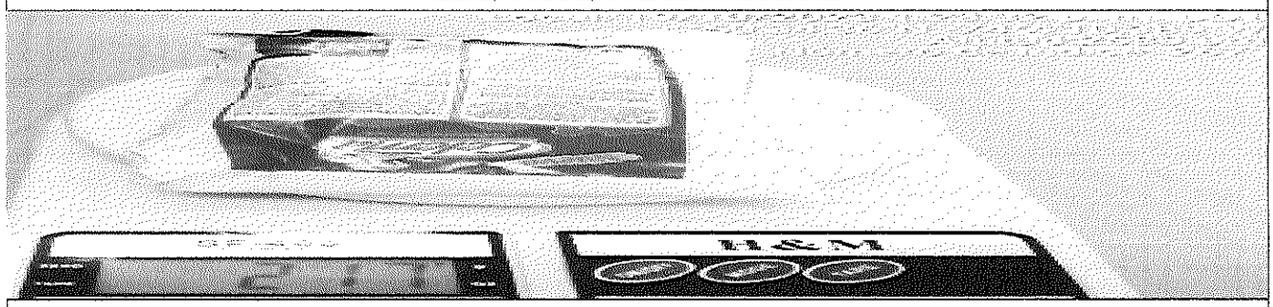
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

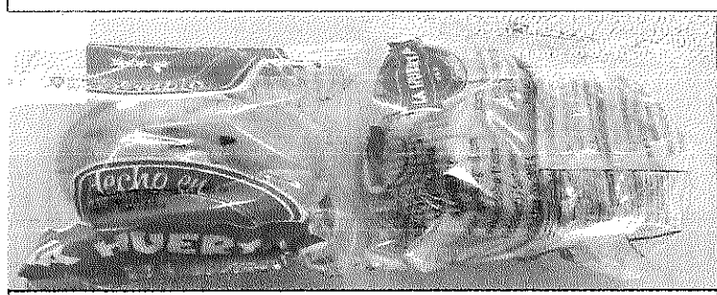


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

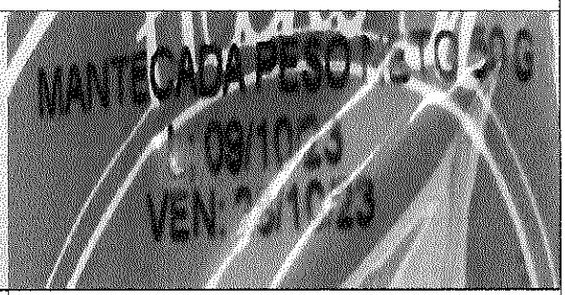


VERIFICACIÓN GRAMAJE

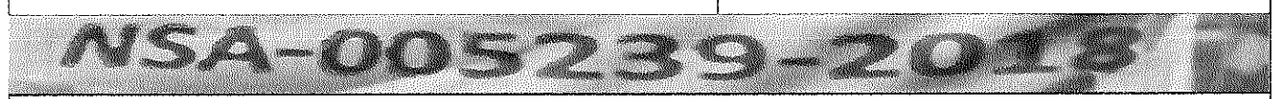
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



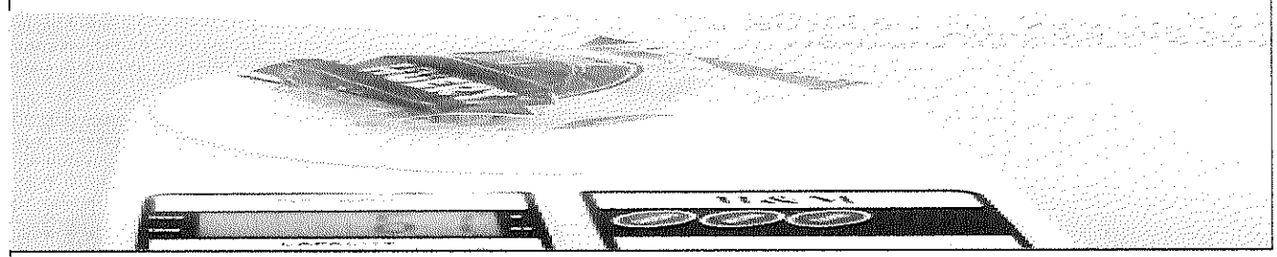
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

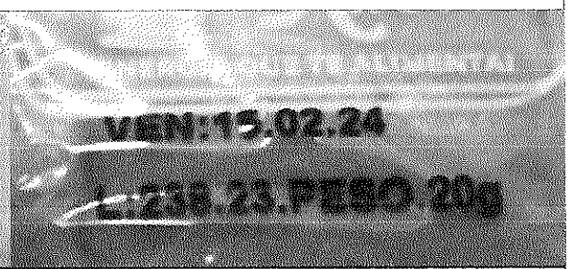


VERIFICACIÓN GRAMAJE

3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.



PANELITA CON LECHE



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

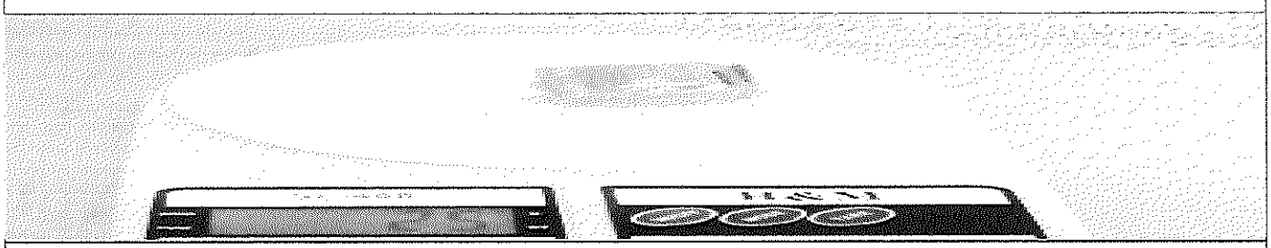
HAVERHILL SIBCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

No. RSA-002321-2023

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: SANTA MARIA DEL RIO	**ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	**Municipio** CHIA	
Nombre sede: D	**Area Urbana**	**Area Rural** X	
Dirección: SECTOR LAS JUNTAS	**Fecha Visita:** 18-10-2023	**Hora de inicio:** 7:45 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**E19No Contrato CO1.PCCNTR:** 737-223	**Hora de terminación:** 9:45 am	
Hora de consumo: 9:00 am	**Hora de entrega publicada:** 9:00 - 9:30 am		
Reporta casos de atención prioritaria SI ___ NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** NA		
No. De Beneficiarios 320	**No. De Beneficiarios atendidos** 320		
Visita técnica X **No. de Visita** 11	**Seguimiento posible** NA	**Visita SPQR** NA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Luz Marina Perilla Manipuladora	**Nombre del interventor de campo:** Nayireth Rojas Rojas		
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:
58	36	62,068.	D.

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	Observaciones:
1	

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.	0	No se evidencia iluminación y ventilación suficiente en el área de almacenamiento temporal
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	0	No se evidencia 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	4	PORCENTAJE	66,66

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)	0	no se evidencia cumplimiento en el gramaje de la fruta (mandarina) para el grupo primaria en el nivel 4°.
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 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 evidencia soporte de entrega de dotación, en sitio, para el 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 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)	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,66

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
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.	0	No se evidencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencia insumos de aseo de acuerdo a la tabla establecida.
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 firma del representante del CAE en la remisión de insumos de aseo.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia un sitio ventilado, identificado y protegido para el almacenamiento de los insumos y elementos de aseo.
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 modalidad según plan de saneamiento.
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	No aplica para modalidad según 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.	0	No se evidencia registros actualizados de los procedimientos en el programa de manejo de residuossólidos y liquidos.
32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencia suficientes recipientes para la recoleccion de residuos sólidos no se promueve el reciclaje.
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se evidencia separacion en sitio de los residuos sólidos segun su caracteristicas.
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	4	PORCENTAJE	28,57

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 ensambie), deteriorando su apariencia.	1	
38	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
39	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	
40	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	54,54

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
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se observan planillas de registro y control de beneficiarios.
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	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

El formato de suplencias lo manejan con el nombre "Racion transporte"

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	WILMARTH ROJAS ROJAS	NOMBRE:	Luz Marina Perilla Martinez
CEDULA:	52.656.164	CEDULA:	1 39 303 092
CARGO:	INTERVENTORA	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	

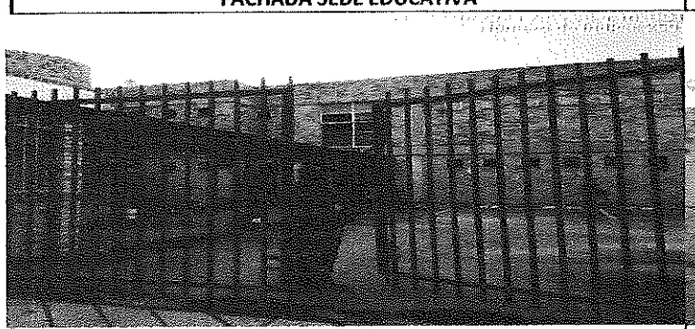
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

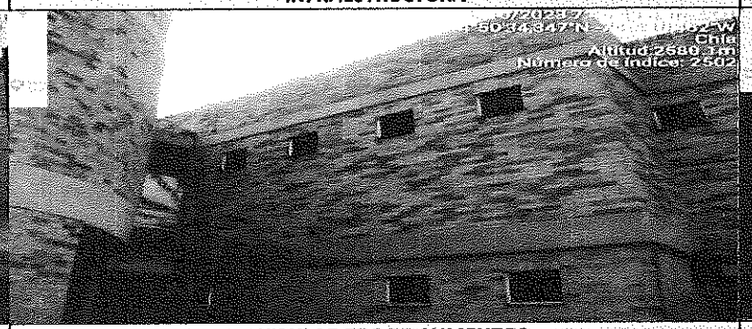
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO SEDE	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**	B	

FACHADA SEDE EDUCATIVA



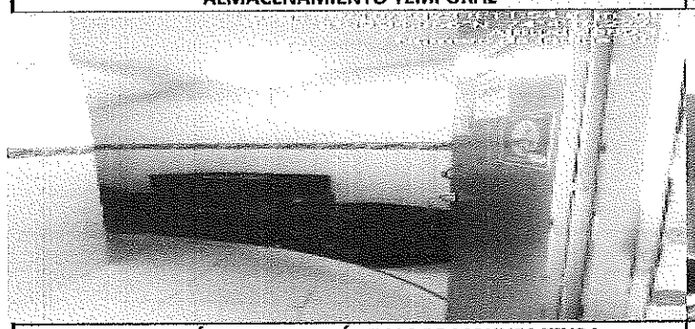
INFRAESTRUCTURA



ÁREA DE ENTREGA



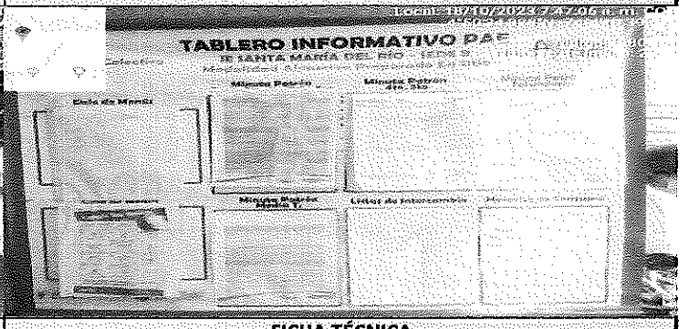
ALMACENAMIENTO TEMPORAL



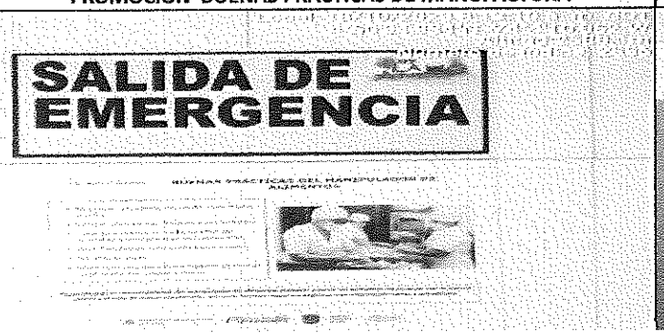
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



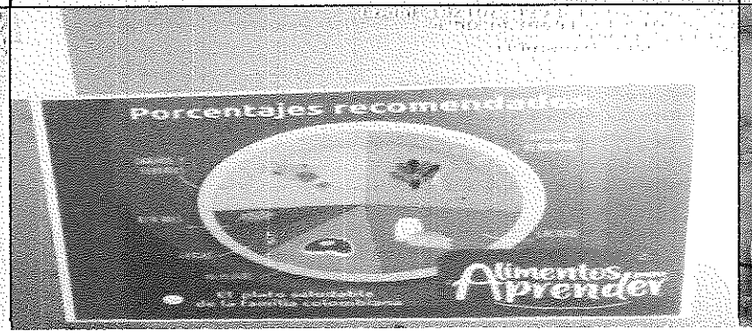
TABLERO INFORMATIVO PAE



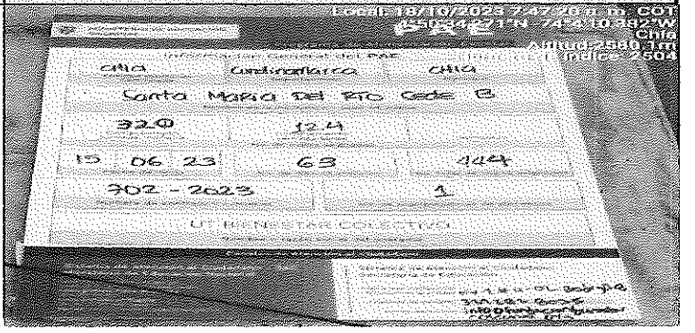
PROMOCIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



PROMOCIÓN HÁBITOS ALIMENTARIOS



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	Hora inicio	8:30 am
Institución Educativa	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	B			Hora de terminación	9:15 am
Dirección	SECTOR LAS JUNTAS			Operador	UNION TEMPORAL			No Contrato	737-2023

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	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)	213 ml	218 ml	219 ml	216,66	200 ml	C	217 ml	217 ml	216 ml	216,66	200 ml	C	217 ml	214 ml	221 ml	217	200 ml	C
Cereal Acompañante	Galletas con unos puros	60 g	53 g	59 g	57 g	50 g	C	60 g	58 g	53 g	57	50 g	C	56 g	52 g	51 g	53	50 g	C
Postre																			
Fruta	Mandarina.	149 g	151 g	149 g	149,66	143 g	C	152 g	158 g	149 g	153	143 g	C	152 g	157 g	151 g	153,33	171 g	NC
					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	2	
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					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														3205	21-NOV-23		
Cereal Acompañante														283	07-06-24		
Postre																	
Fruta														CUMPLE	C	CUMPLE	C
					CUMPLE						CUMPLE			NO CUMPLE		NO CUMPLE	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES: No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la fruta (mandarina) para el grupo primaria en el nivel 4.

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	8	PORCENTAJE	88,88	Nombre del interventor	Dayreth Rojas Rojas
						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

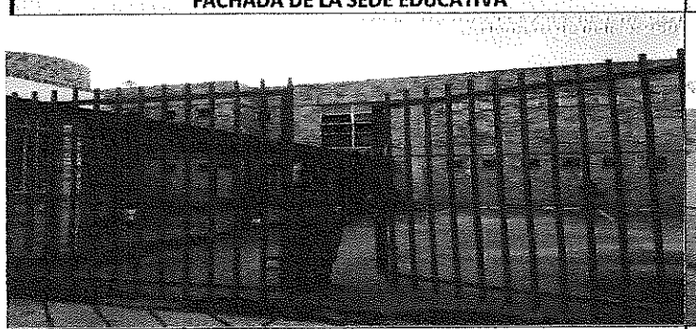
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

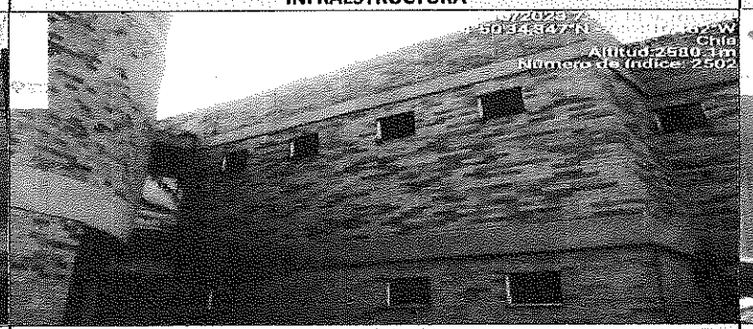
REGISTRO FOTOGRAFICO GRAMAJE

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	18/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**	B	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



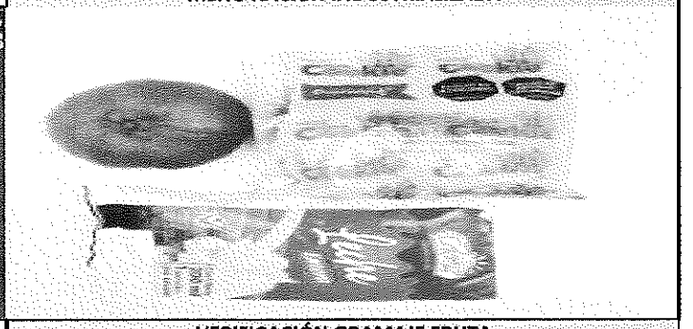
FICHA TÉCNICA



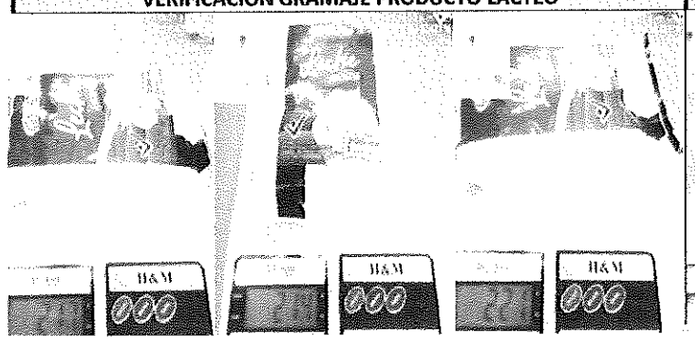
ENTREGA DE RACIONES



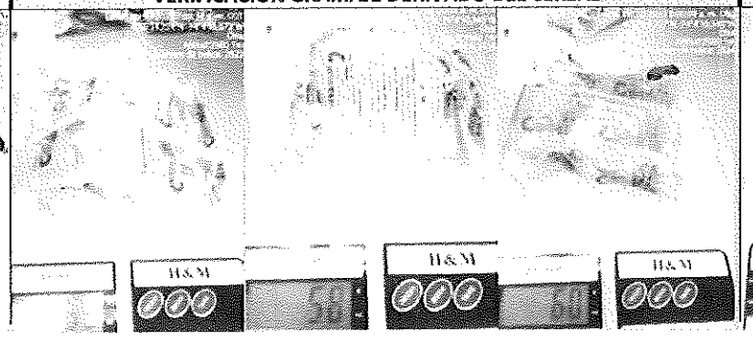
MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



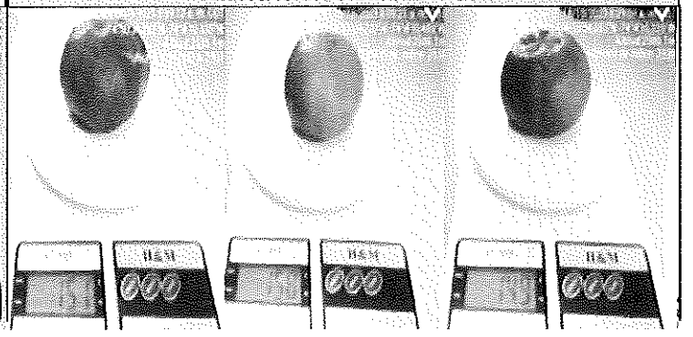
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE FRUTA



HAVERH BIOCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	18-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	SECTOR LAS QUINTAS IE. SANTA MARIA DEL RIO B.
Operador:	UNION TEMPORAL		X		Municipio	CHIA

Complemento	Registro sanitario	Nombre del fabricante	Nombre del producto importado	Lote	Cantidad recibida	Nombre, dirección y teléfono del proveedor	Fecha de vencimiento	Fecha de producción	Registro sanitario	Condiciones de almacenamiento	Rotulado en español	Cumplimiento	
												Cumple	No cumple
Leche entera (UHT)	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Galletas con unos pasos	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Wynnetty Rojas Rojas	Nombre: Luz Marina Perilla
Documento: 52.656.164	Documento: 39707097
Cargo: INTERVENTORA	Cargo: Manipuladora
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

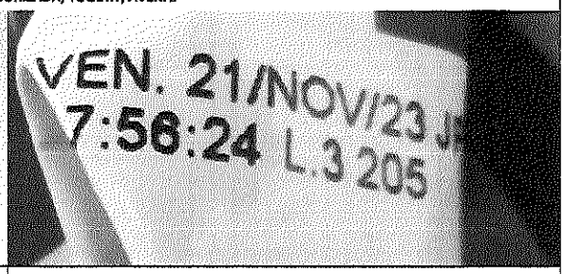
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

FECHA VISITA: 18 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: B

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

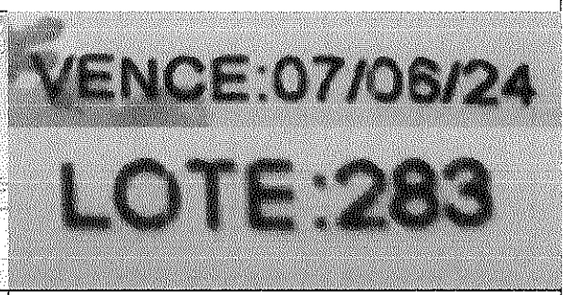


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Entidad Territorial	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			**Fecha de la visita**	18 - 10 - 2023
Dirección Bodega	U SECTOR LAS JUNTAS IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE B			**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro	1	**Semana del ciclo**	1	**Menú No.**	3	**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	21-NOV-23	213 ml	218 ml	219 ml	217 ml	217 ml	216 ml	217 ml	214 ml	221 ml						
Galletas con maiz panela	283	07-06-24	60 g	53 g	54 g	60 g	58 g	53 g	56 g	52 g	51 g						
Mandarina.	NA	NA	149 g	151 g	149 g	152 g	158 g	149 g	152 g	157 g	151 g						

Observaciones Interventoría:
No se evidencia cumplimiento en el gramaje del alimento fruta (mandarina) para el grupo primaria en el nivel 4°

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
Nombre: Luz Marina Penilla	Nombre: Nayeth Rojas Rojas
Documento: 39 707 097	Documento: 52.656.164
Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTORA.

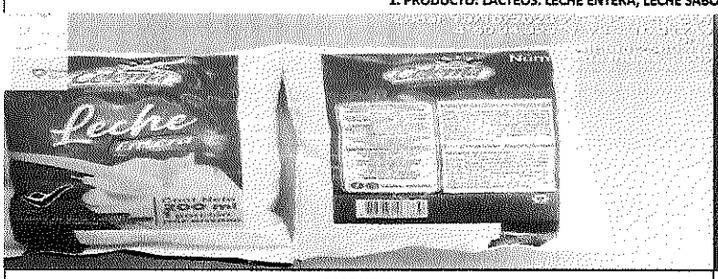
HAVERHILL SIBCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

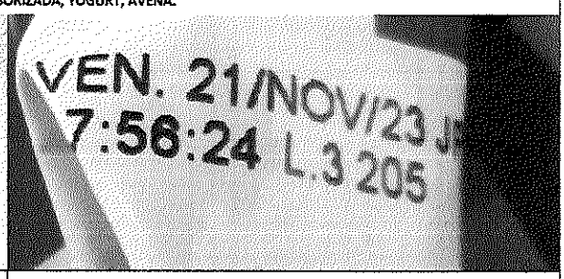
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 18 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: B

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



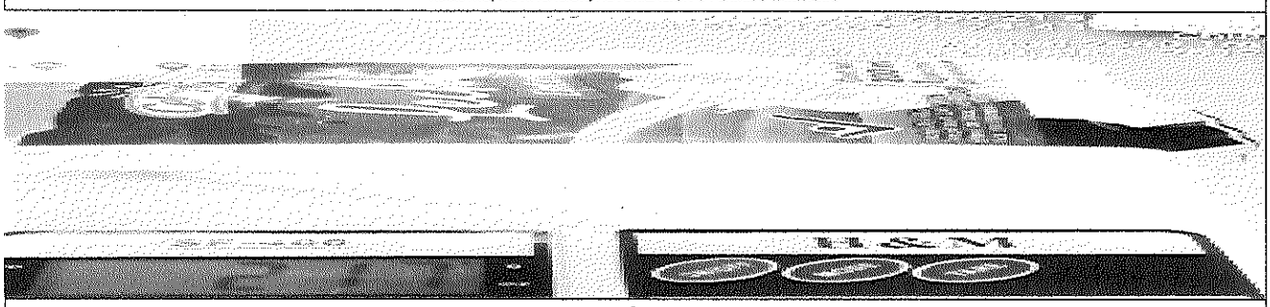
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

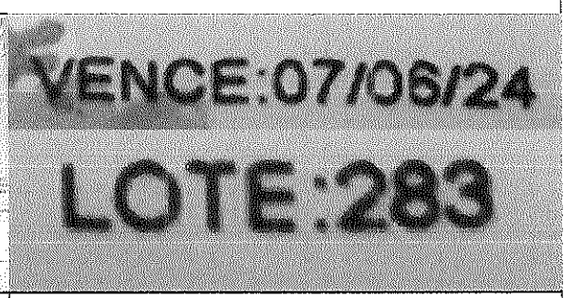


VERIFICACIÓN GRAMAJE

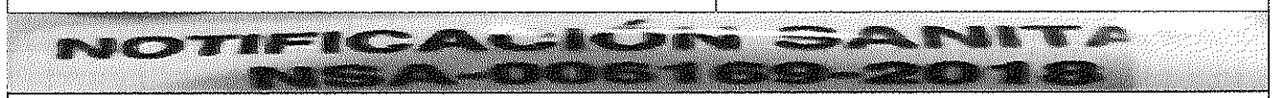
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



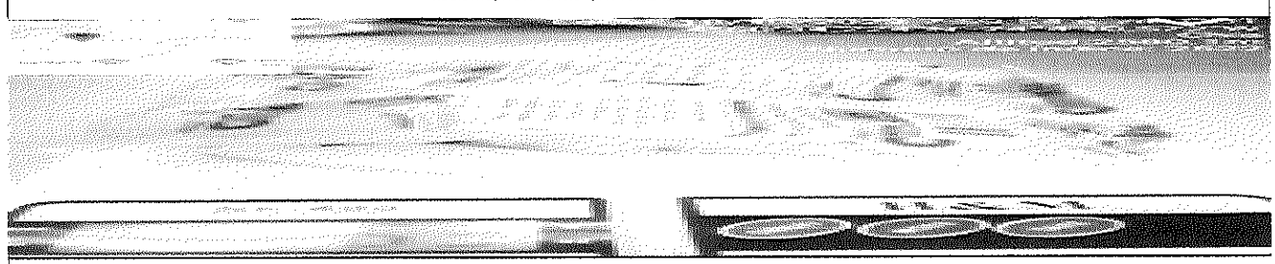
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

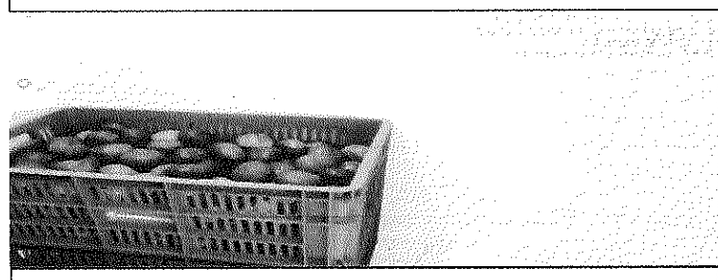


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



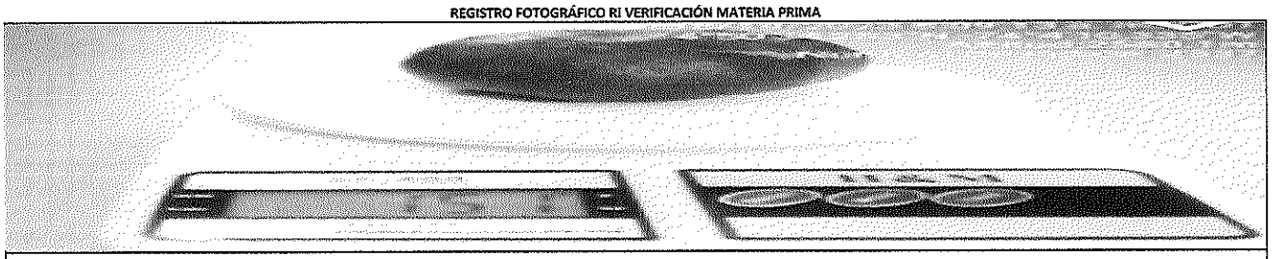
MANDARINA



ALMACENAMIENTO TEMPORAL FRUTA

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL BIECOL Ltda — CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: SANTA MARIA DEL RIO	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Municipio	
Nombre sede: C	Área Urbana		Area Rural X
Dirección: VIA GUACHARAL	Fecha Visita: 19-10-2023		Hora de inicio: 8:31 am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	E19No Contrato CO1.PCCNTR: 737-223		Hora de terminación: 10:40 am
Hora de consumo: 9:50 am	Hora de entrega publicada:		
Reporta casos de atención prioritaria SI NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA		
No. De Beneficiarios 87	No. De Beneficiarios atendidos	87	
Visita técnica X No. de Visita 01	Seguimiento posible NA	Visita SPQR	NA
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Liliana Rondon Manipuladora	Nombre del interventor de campo: Digirath Rojas R.		
La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:	SI X NO		

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

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	Calificación Cualitativa
58	30	52.	D.

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

II 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.	0	No se evidencia área definida para el almacenamiento de insumos de aseo.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,33

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	0	No se evidencia firma de la manipuladora, delegado del CAE en la remisión de entrega de los alimentos

6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	0	No se evidencia cumplimiento en el rotulado del dulce "panelita con leche"
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO 4	PORCENTAJE 66,66%
III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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	0	No se evidencia publicado el ciclo del menú aprobado, en la institución.
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.	0	No se evidencia promoción de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios, por parte del operador
12	La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo	1	
13	Los alimentos de la 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 7	PORCENTAJE 77,77
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones 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, en orto, tomato de entrega de dotación 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 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)	1	

PUNTAJE ESPERADO	6	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,66

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
ITEM	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 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.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección, actualizados.
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No se evidencia 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.	0	No se evidencia remisión de insumos de aseo.
26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	0	No se evidencia instructivo de uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza.
27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia insumos de aseo ni sitio adecuado para su almacenamiento.
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 aplicación de Buenas Practicas de Manufactura.
ITEM	ABASTECIMIENTO DE AGUA 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 modalidad, según plan de saneamiento.
30	Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua.	NA	No aplica para modalidad, según plan de saneamiento.
ITEM	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 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.	0	No se evidencian recipientes para la recolección de residuos sólidos y no se promueve el reciclaje.
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se evidencia separación en sitio de los residuos sólidos.
ITEM	CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	0	No se evidencia registro de procedimientos establecidos y realizados en el programa de control de plagas.

PUNTAJE ESPERADO	14	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	14,29.

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

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

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, para la entrega de los complementos alimentarios.
48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	0	No se evidencia diligenciamiento de las 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	

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50

VIII. GESTIÓN SOCIAL

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

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	NAIRETH ROJAS ROJAS	NOMBRE:	Liliana Mendoza
CEDULA:	52.636.164	CEDULA:	55.301.017
CARGO:	INTERVENTORA	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	

HAVERHILL SISCOL *lo mejor*

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

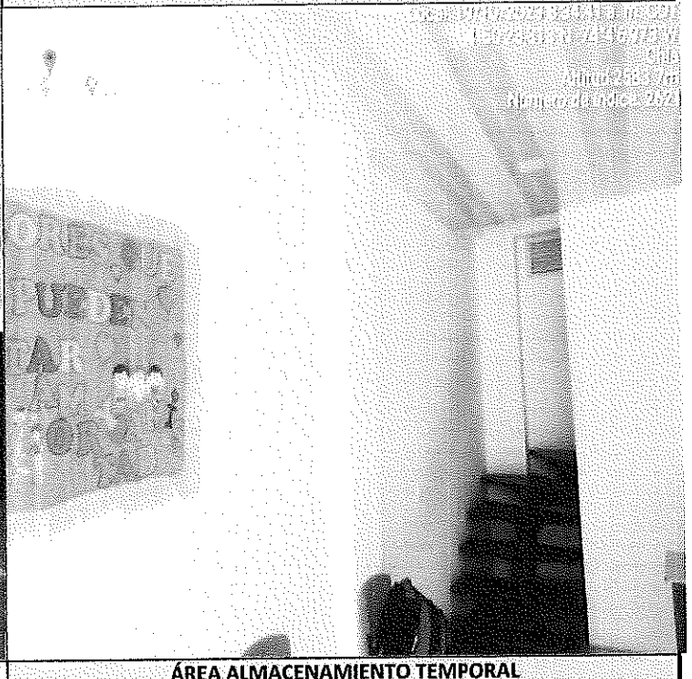
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTANDAR

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	SANTA MARIA DEL RIO SEDE	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**	C	

FACHADA SEDE EDUCATIVA



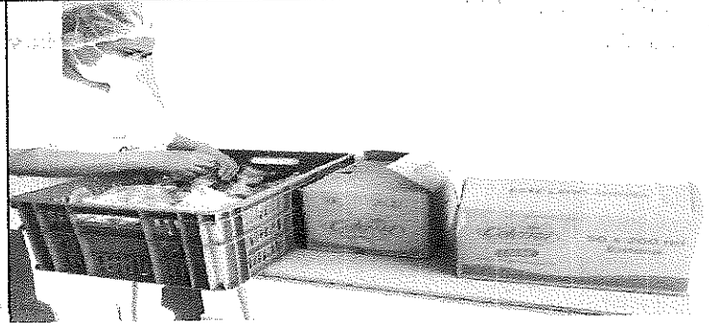
INFRAESTRUCTURA



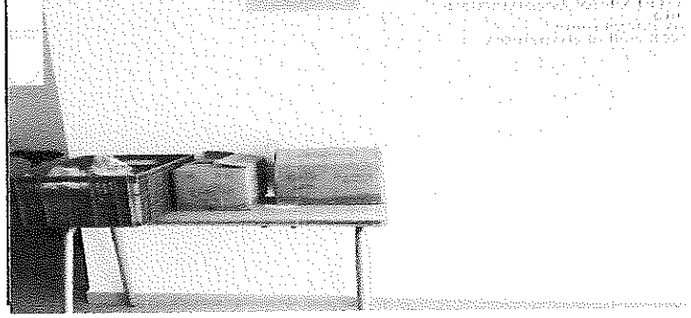
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ALISTAMIENTO



ÁREA ALMACENAMIENTO TEMPORAL



HAVERHILL SISCOL la mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 Pma Operadores & Abastos S.A.S.

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	Hora Inicio	9:00 am
Institución Educativa	SANTA MARIA DEL RIO			Sede Educativa	C			Hora de terminación	9:45 am
Dirección	VIA GUAYMARAL			Operador	UNION TEMPORAL			No Contrato	737-2023

Balanza																					
Marca	RANGER	Número de menú programado	4							Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
		Número de menú entregado	4																		
Fecha de última calibración	13-10-2023	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		5		7		9			
2		4		6		8		10		2		4	X	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 de avena con leche entera													224 ml	228 ml	215 ml	222,33	200 ml	C
Cereal Acompañante	Mantecadas													63 g	57 g	61 g	60,33	50 g	C
Postre	Panelita con leche													22 g	21 g	21 g.	21,33	15 g	C.
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		3
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		0

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														09-10-23		28-10-23	
Postre														238		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	Nayibth Rojas Rojas
						Firma del Interventor	Nayibth Rojas R.

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**	SANTA MARIA DEL RIO	**FECHA DE LA VISITA**	19/10/2023
OPERADOR	UNION TEMPORAL		**SEDE EDUCATIVA**	C	

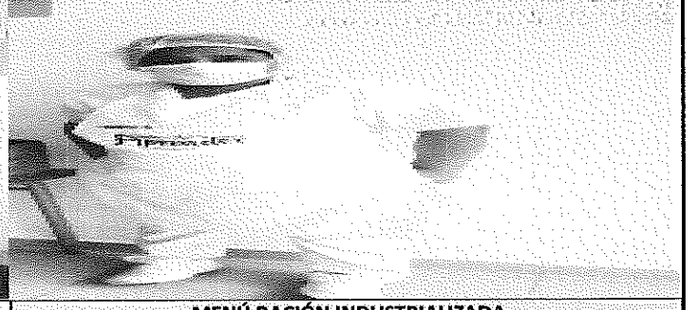
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



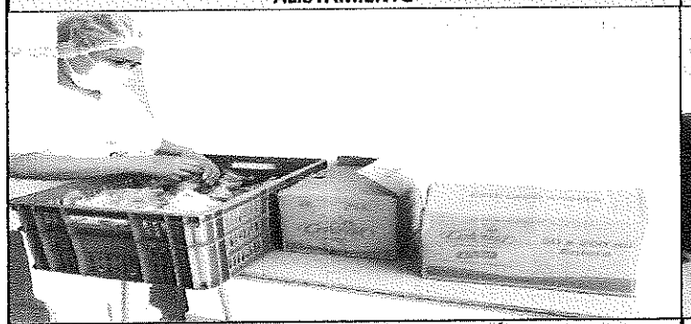
INFRAESTRUCTURA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ALISTAMIENTO



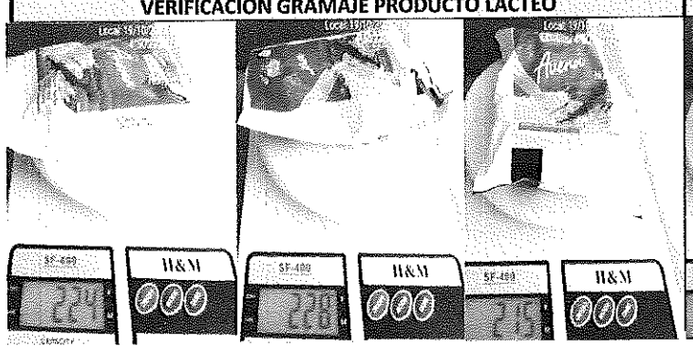
ENTREGA DE RACIONES



MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA



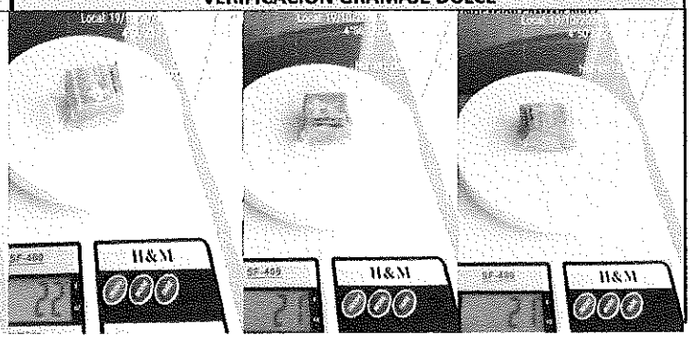
VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO



VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL



VERIFICACIÓN GRAMAJE DULCE



HAVERH BIOCOL bis | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA					
Fecha de la visita:	19-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	VIA Guaimaral IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE C
Operador:	UNION TEMPORAL		X		Municipio	CHIA

Producto	Fecha Cargue	Rotulado del producto	Nombre del producto	Marca	Contenido neto	Nombre y dirección del importador	Fecha de vencimiento	Composición de la	Registro sanitario	Información nutricional	Información de advertencia	Información de alérgenos	Cumplimiento Si	Cumplimiento No
Bebida de avena con leche entera (UHT)	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Mantecada	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Panelita con leche	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		NC

Observaciones

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

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nyrreth Rojas Rojas	Nombre: Liliana Hernandez
Documento: 52656.164	Documento: 55 301017
Cargo: INTERVENTORA	Cargo: Manipuladora.
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

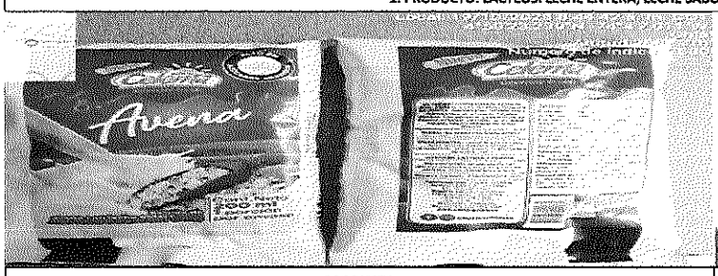
HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

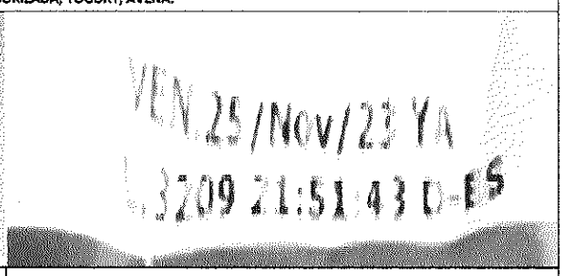
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 19 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: C

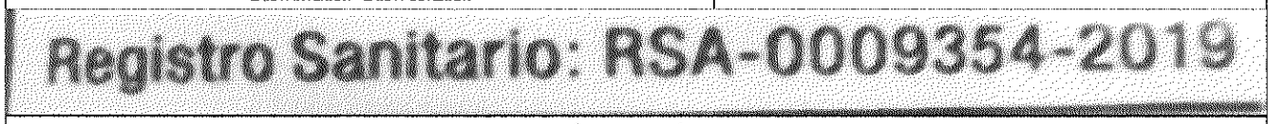
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

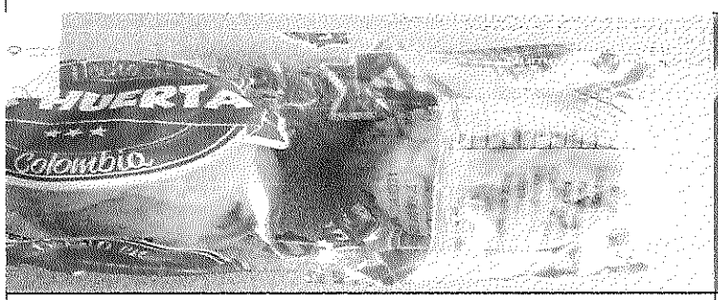


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

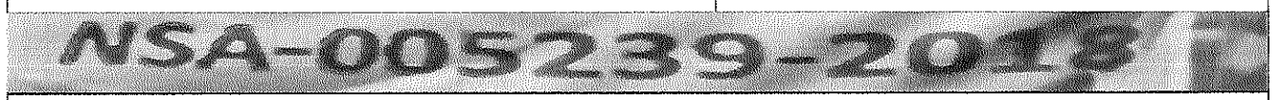
2. PRODUCTO. DERIVADO DEL CEREAL. GALLETAS DULCES.MANTECADA.PAN QUESO.PAN BOCADILLO.PONQUÉ DE VAINILLA.PONQUE TRADICIONAL.



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

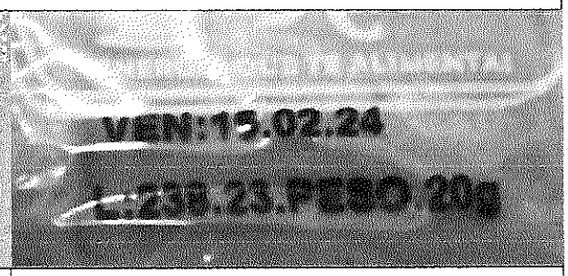


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

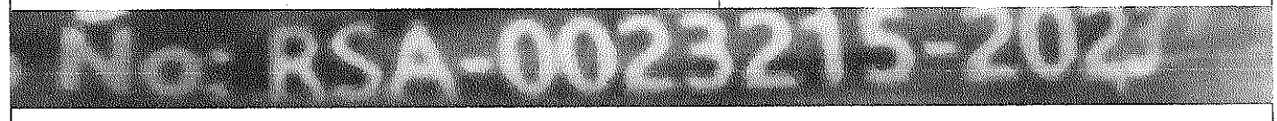
3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.



PANELITA CON LECHE



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	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA				**Fecha de la visita**	19-10-2023	
Dirección Bodega	VIA GUACHARAL IE SANTA MARIA DEL RIO SEDE C				**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	
Semana de Suministro	1	**Semana del ciclo**	1	**Menú No.**	4	**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
Bebida de avena con leche entera	3204	25-NOV-23							224 ml	228 ml	215 ml						
Mantequilla	09-10-23	28-10-23							63 g	57 g	61 g						
Pareleta con leche	238	15-02-24							22 g	21 g	21 g						

Observaciones Interventoría

Observaciones de quien recibe la visita

REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
Nombre: Yuliana Hendine	Nombre: NIYIRETH ROJAS ROJAS
Documento: 55 301017	Documento: 52.656.164
Cargo: Manipuladora.	Cargo: INTERVENTORA.

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

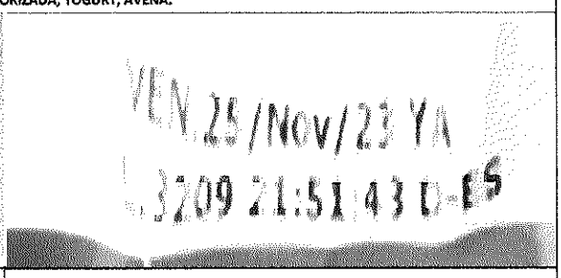
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 19 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTA MARIA DEL RÍO	SEDE: C

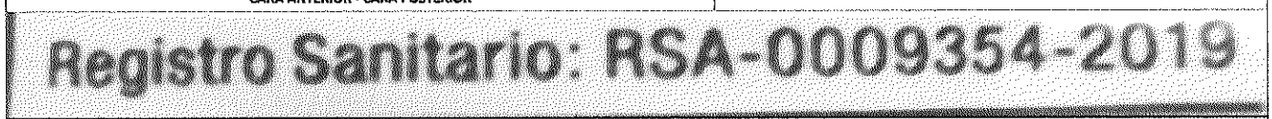
1. PRODUCTO: LÁCTEOS. LECHE ENTERA, LECHE SABORIZADA, YOGURT, AVENA.



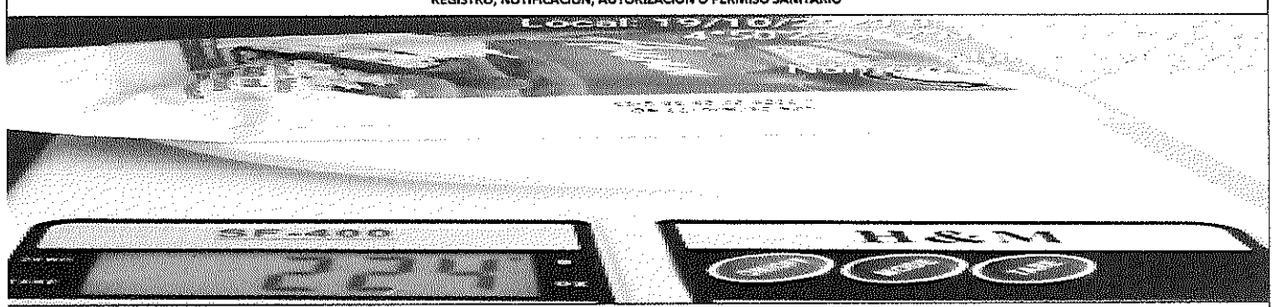
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

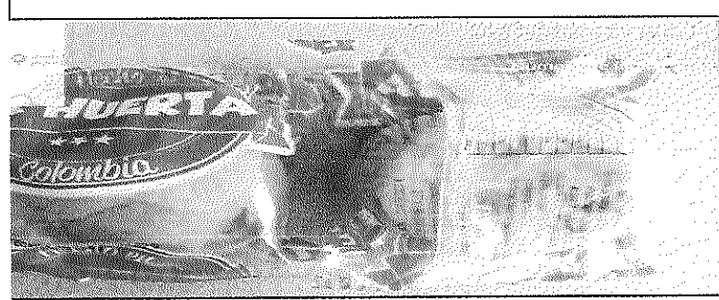


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

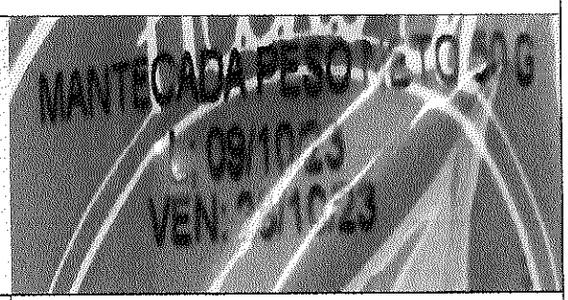


VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



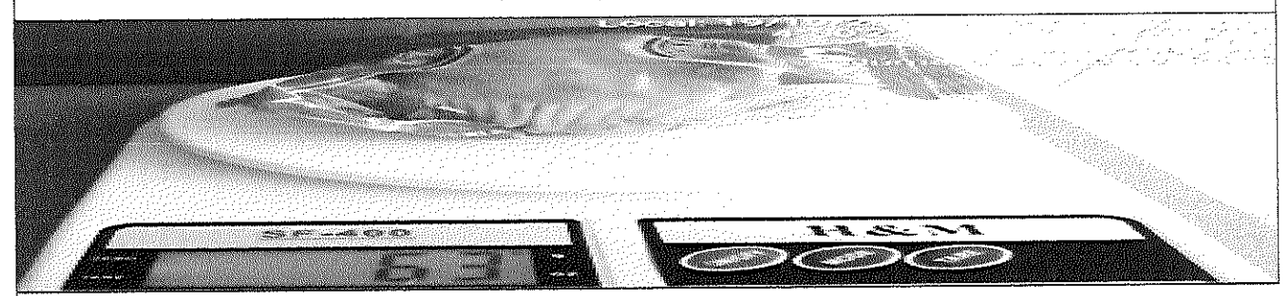
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

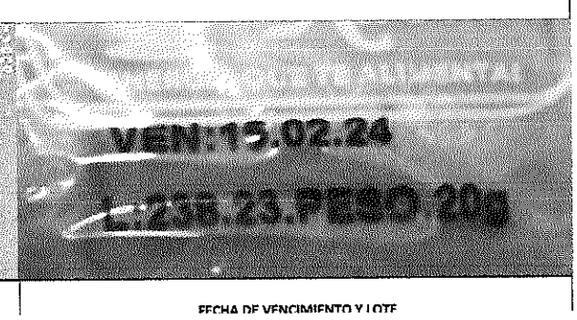


VERIFICACIÓN GRAMAJE

3.PRODUCTO.DULCE:PANELITA DE COCO, PANELITA DE LECHE, DULCE DE LECHE, BOCADILLO, BOCADILLO COMBINADO, CHAPARRITA.



PANELITA CON LECHE

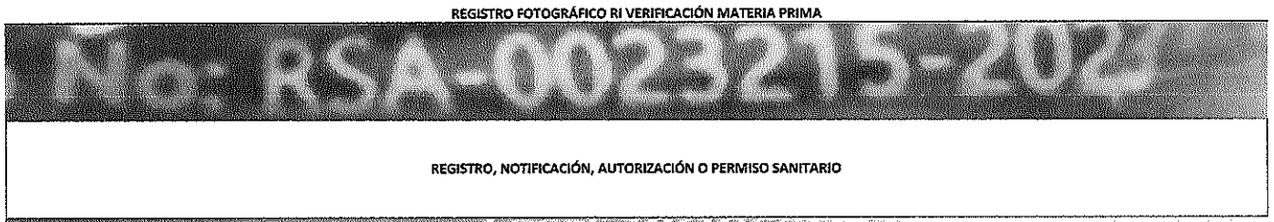


FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERH BISCOL Ltda | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

Fecha de la visita:	23-10-2023	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Direccion de la bodega	CRA 1 NO 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2
Operador:	UNION TEMPORAL		X	Y	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 Info Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogur entero con probioticos	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Galleta con avena	NA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Chapamita.	NA	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	✓	NA	C	NC

Observaciones:

No se evidencia cumplimiento en el rotulado del dulce (Chapamita) no cuenta con instrucciones de conservación.

FIRMA	FIRMA
Nombre: LENSO REYES GÓMEZ	Nombre: Jose mora
Documento: P 9825420672 4STD	Documento: 74 279 461
Cargo: INTERVENTOR	Cargo: Jefe de Bodega.
PERSONAL INTERVENTORIA	PERSONAL OPERADOR

HAVERHILL BISCOL

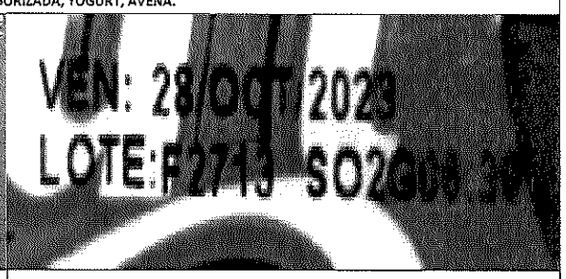
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN ROTULADO

FECHA VISITA: 23 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
BODEGA 8	DIRECCIÓN: CRA 1 N 4-02 PARQUE INDUSTRIAL KZ

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





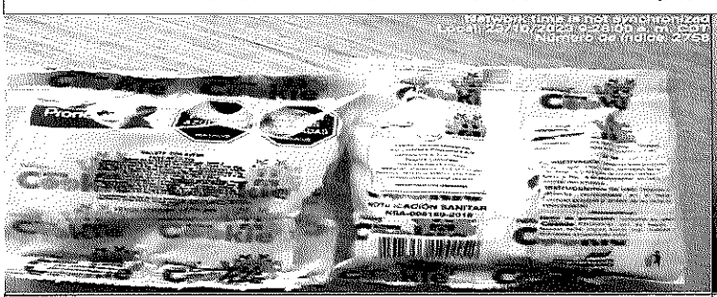
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

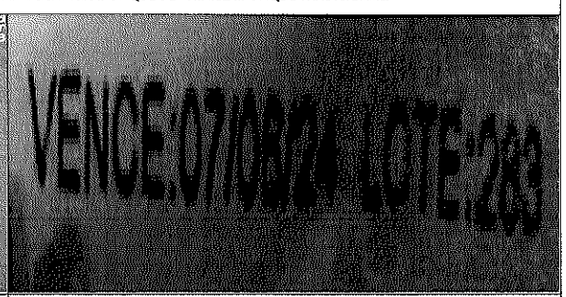
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

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





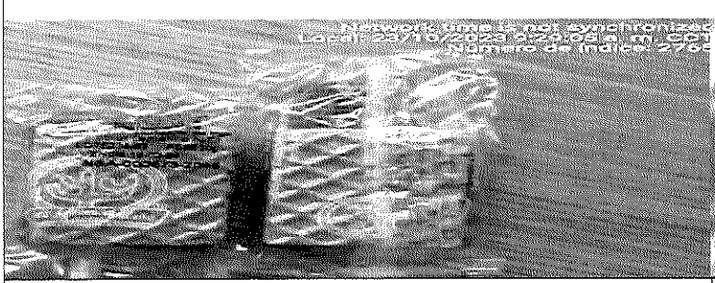
PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR

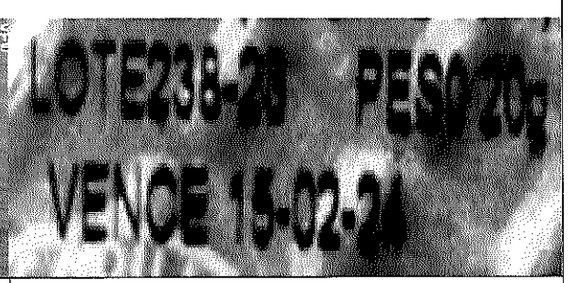
FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



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 BIOCOL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA
MODALIDAD RI

Unidad Operativa:	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Fecha de Visita:	23 octubre - 2023
Dirección:	CRA 1 Nº 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2 BODEGA B CAJICA	Operador:	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Consumo:	2	Menús Nos.: 2	6	Contrato:	702-2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

			Preescolar			Primaria			Secundaria y Media			Secundaria y Media			Secundaria y Media		
Nombre	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
Yogurt entero con probioticos	2713	28-oct-2023	234 ml	232 ml	252 ml	245 ml	245 ml	226 ml	231 ml	236 ml	236 ml	235 ml	227 ml	232 ml	234 ml	231 ml	232 ml
Galleta con avena	283	01-06-24	60 g	60 g	52 g	52 g	60 g	53 g	56 g	54 g	60 g	53 g	52 g	57 g	60 g	57 g	52 g.
Chapurrita.	238-23	12-02-24	20 g	21 g	21 g	22 g	22 g	23 g	21 g	22 g	22 g	22 g	22 g	22 g	20 g	23 g	22 g

Nombre:	Josemara
Documento:	79.274.401
Cargo:	Jefe de Bodega.

Nombre:	RENSO REYES GOMEZ
Documento:	PP 98254206724STD
Cargo:	Interventor

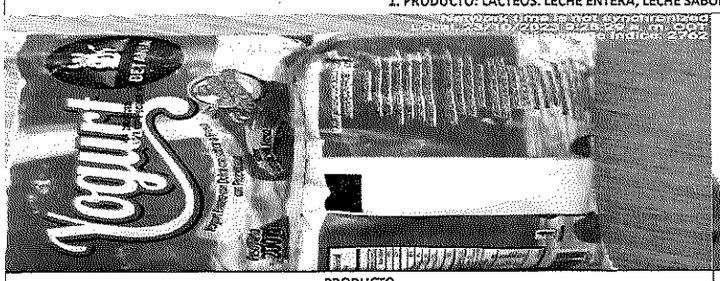
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

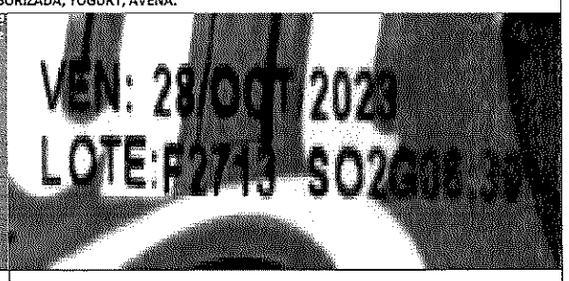
REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

FECHA VISITA: 23 DE OCTUBRE 2023	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
OPERADOR: UNION TEMPORAL	MUNICIPIO: CHIA
BODEGA 8	DIRECCIÓN: CRA 1 N 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

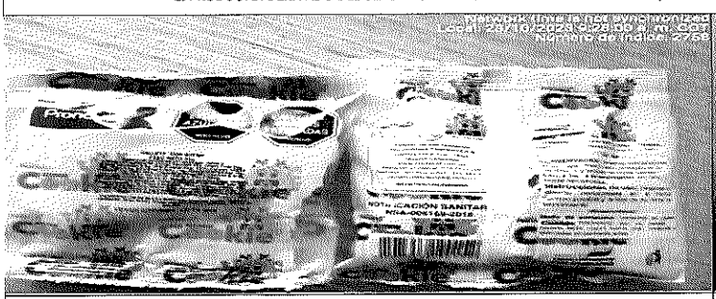


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

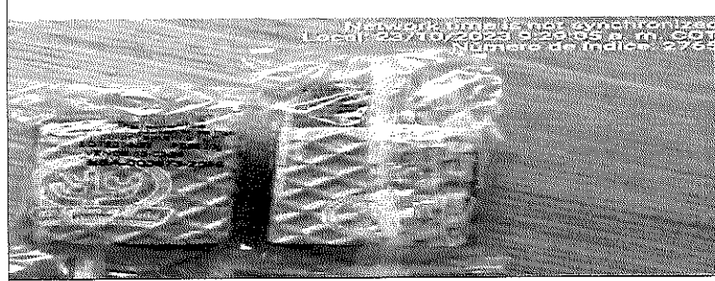


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

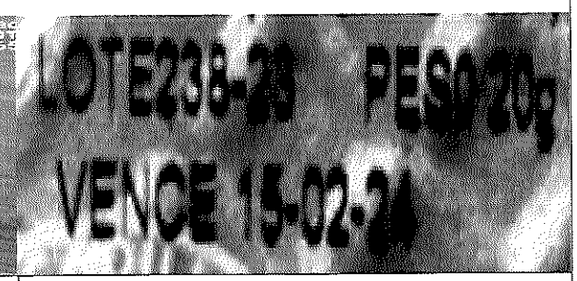


VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



PRODUCTO
CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR



FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

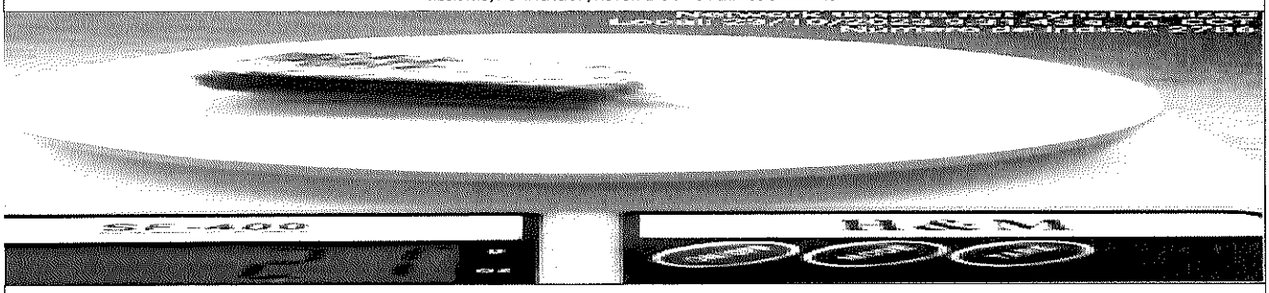
HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO RI VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE PAE 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO BODEGA

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	Direccion de la bodega	CRA 1 N° 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2 CHIA
Fecha de la visita:	23- octubre 2023	Tipo de Complemento:	RACION PREPARADA EN SITIO — ALMUERZO
Operador:			

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
Lácteos Leche en polvo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Cereal Arroz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	C	
Leguminosa Arveja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	
Especies. Sal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	✓	✓	✓	✓	C	
Especies Azucar	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA		✓	✓	✓	C	
Especies Vinagre	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	C	
Especies Ajo en polvo.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	NA	C	
Aceites. Aceite ban Lite.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Jose Mora M.	Nombre: RENSO REYES GÓMEZ
Documento: 79.872.461.	Documento: ~~TP 9825420672STD~~
Cargo: Jefe Bodega	Cargo: INTERVENTOR
PERSONAL OPERADOR	PERSONAL INTERVENTORIA

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

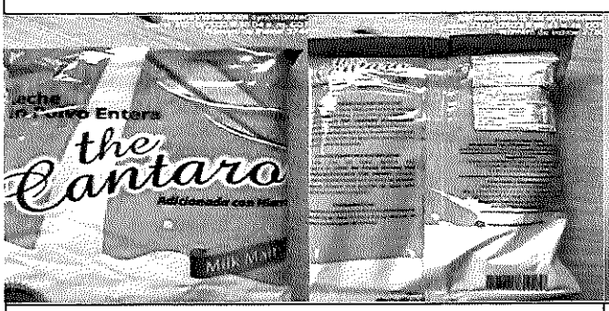
FECHA: 23/10/2023

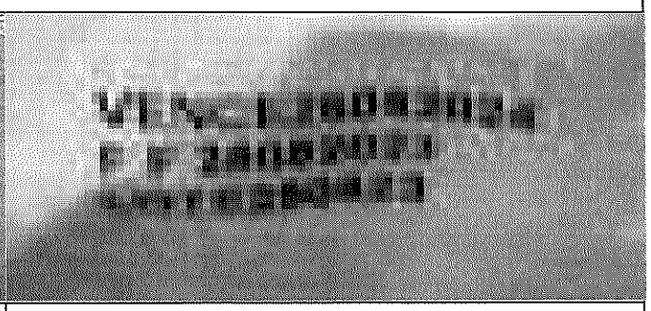
DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO ROTULADO RPS

FECHA VISITA: 23 DE OCTUBRE 2023	**ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA**
OPERADOR: UNION TEMPORAL	**MUNICIPIO: CHIA**
BODEGA 8	**DIRECCIÓN: CRA 1 N 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2**

1. PRODUCTO: LÁCTEOS.LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.



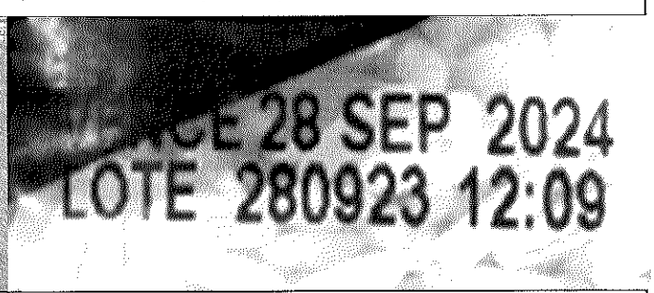


PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO
2. PRODUCTO: CEREALES. AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAIZ TRILLADO.

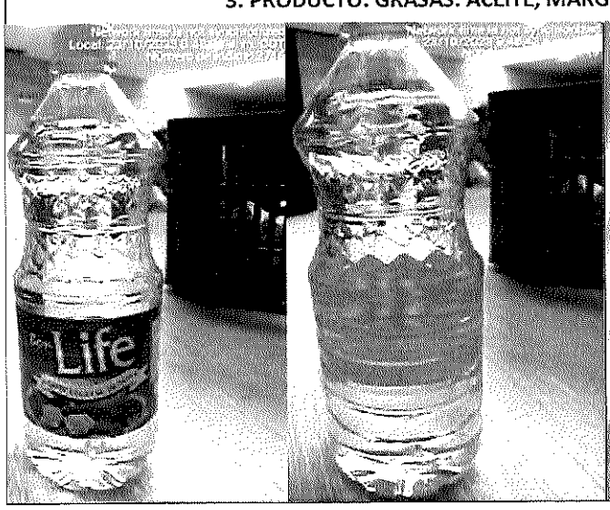


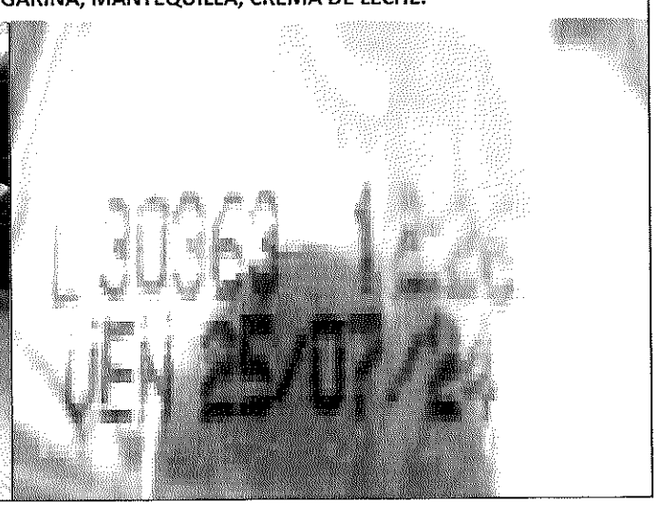


PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO
3. PRODUCTO: GRASAS. ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.





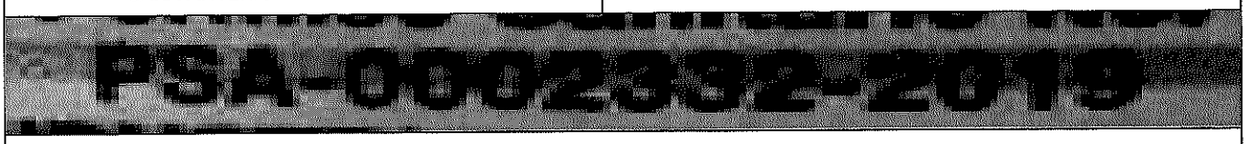
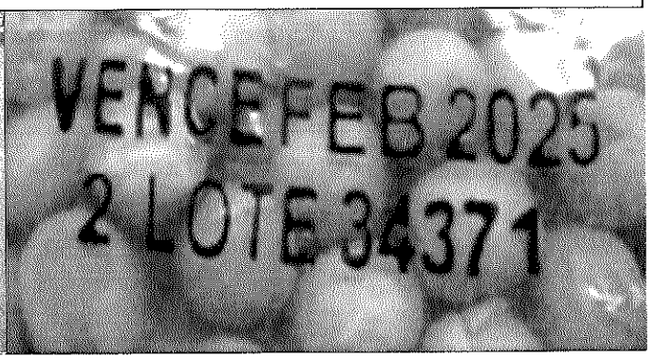
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO ROTULADO RPS

PRODUCTO **CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR**	**FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE**
	
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO	
4. PRODUCTO: LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZO, ARVEJA.	
	

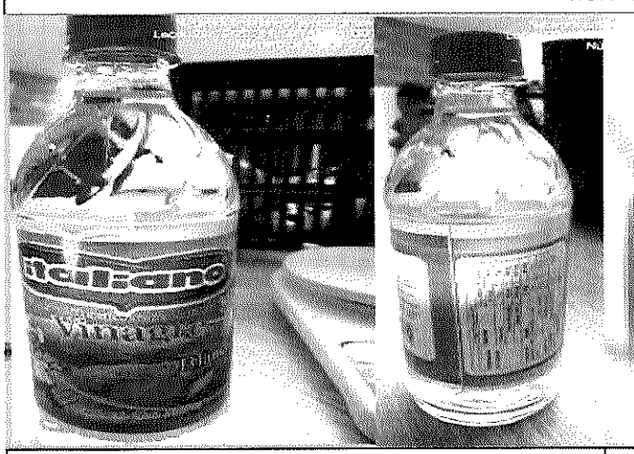
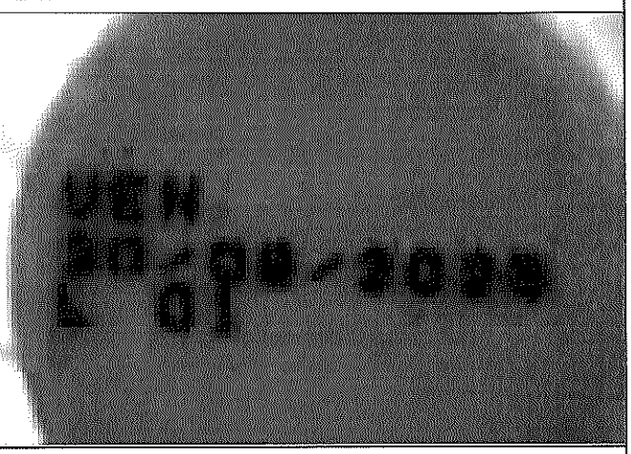
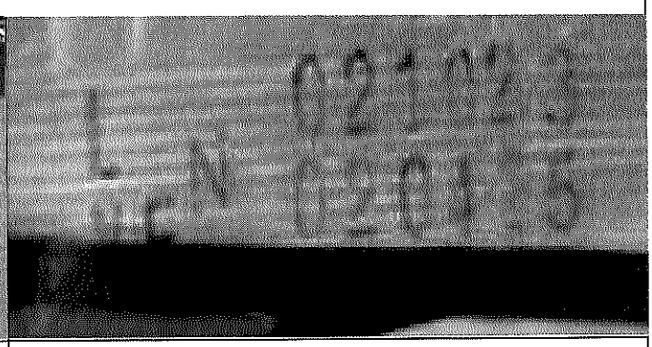
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO ROTULADO RPS

PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
NSA-0013092-2021	
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO	
5. PRODUCTO:ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, AJO, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, ORÉGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	
	
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
NSA-0009161-2020	
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO	
	
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO
RSAD17I24305	
REGISTRO SANITARIO	

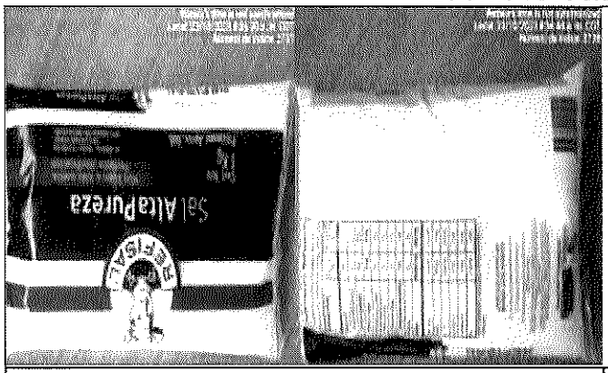
HAVERHILL SISCOL

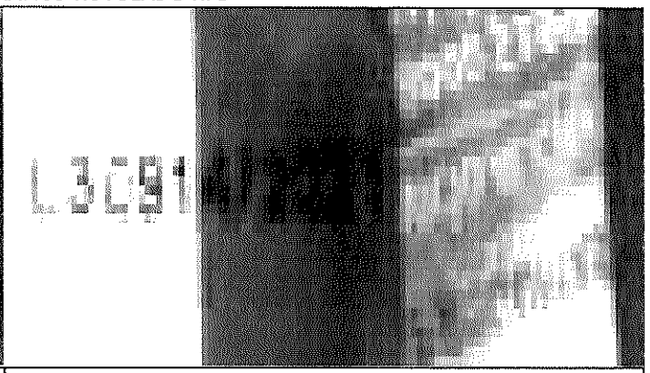
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

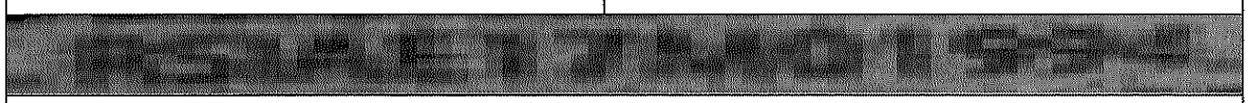
DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO ROTULADO RPS



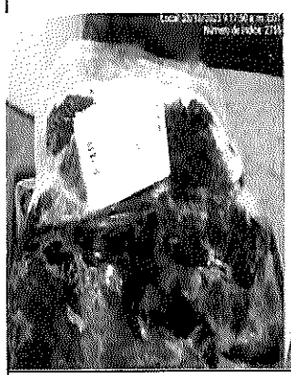


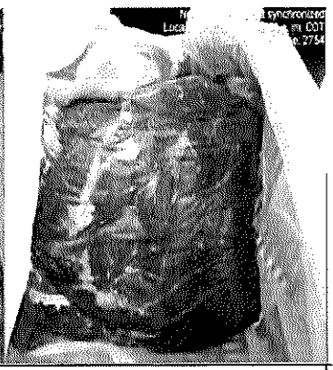
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

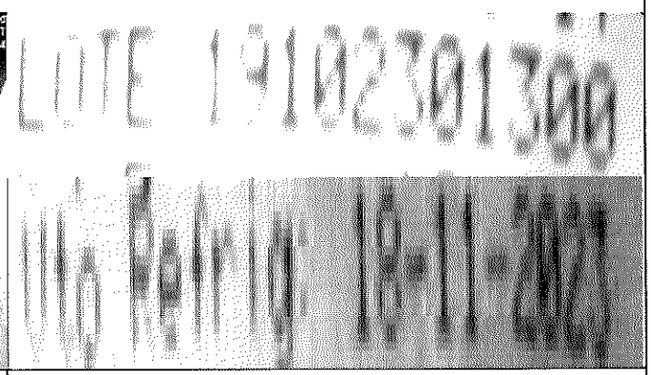


REGISTRO SANITARIO, NOTIFICACIÓN SANITARIA, PERMISO SANITARIO

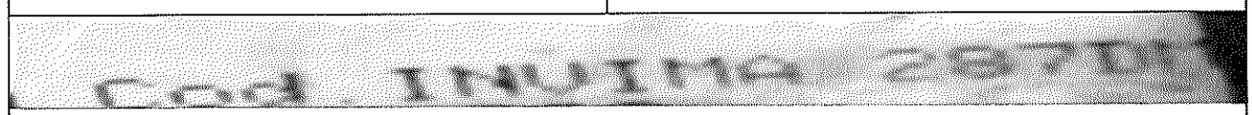
6. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.







PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO



CÓDIGO INVIMA

HAVERHILL BIGCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN BODEGA MODALIDAD RPS

Entidad Territorial: DISTRITO DE CUNDINAMARCA — Fecha: 23-10-2023

Dirección Bodega: CL 1 N° 4-02 PARQUE INDUSTRIAL LT 2 — Ruta: UNION TEMPORAL

Complemento alimenticio: 2 — Ciclo: 6 — Año: 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.

	Producto	Marca	Información del producto	Lote	Fecha de vencimiento	Peso unidad de medida	Peso verificado	Concepto	Observaciones
LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.	Leche en polvo entera adicionada con hierro.	The Contento	RSA 06359-2018	220823	280824	380 g	401 g	C	
CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAIZ TRILLADO.	Arroz Bartchara	Bartchara	NSA 0009000-2020	280923	28sep 24	500 g	505 g	C	
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	Aceite loon life	Organización Cárdenas	PSA 0002332-2019	30363	25-04-24	1000 g	1002 g	C	
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.									
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.	Arveja	Organización Cárdenas	NSA 0010092-2021	34341	02-2025	500 g	510 g	C	
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	Vinagre	Italiano	NSA 0009161-2020	01	300925	500 ml	536 ml	C	
	Ajo	El zapito azul	RSAD 1712 4905	021023	020125	500 g	503 g	C.	
	Sal.	Refisal	RSAE17H01994	30914-2021	NA	1 kg	1017 g	C	
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.									
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.	Carne de res	Carne y embutidos de calidad	NA	1910 2301 300	18-11-23	10 K	17-10-23	0°-4° C.	C
QUESO									

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR

Nombre: Yosenora A. M.
Documento: 49.779.481
Cargo: Jefe Bodega

REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORÍA

Interventor

Nombre: RENSO REYES GÓMEZ
Documento: TP 98254206724STD
Cargo:

HAVERHILL SISCOL

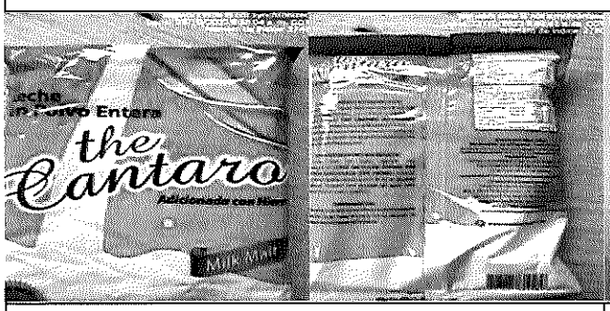
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

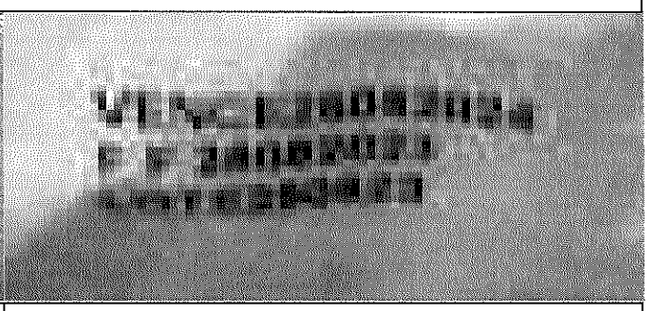
FECHA: 23/10/2023 DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO MATERIA PRIMA RPS

FECHA VISITA: 23 DE OCTUBRE 2023	**ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA**
OPERADOR: UNION TEMPORAL	**MUNICIPIO: CHIA**
BODEGA 8	**DIRECCIÓN: CRA 1 N 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2**

1. PRODUCTO: LÁCTEOS.LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO.





PRODUCTO **CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR**	**FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE**



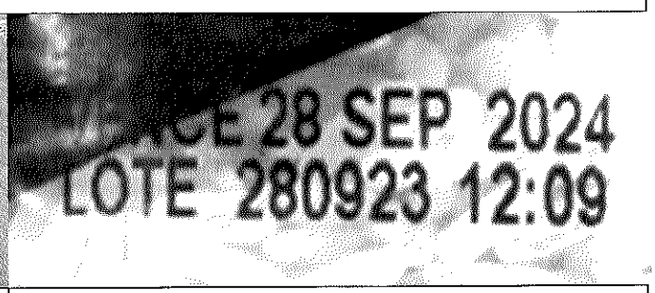
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



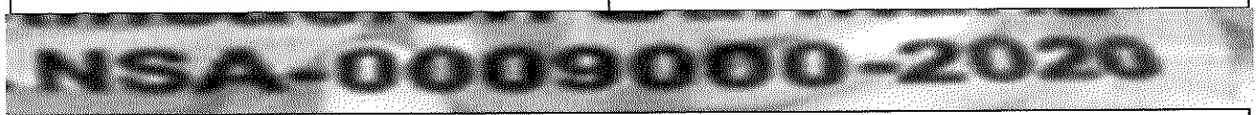
VERIFICACIÓN GRAMAJE

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





PRODUCTO **CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR**	**FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE**



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

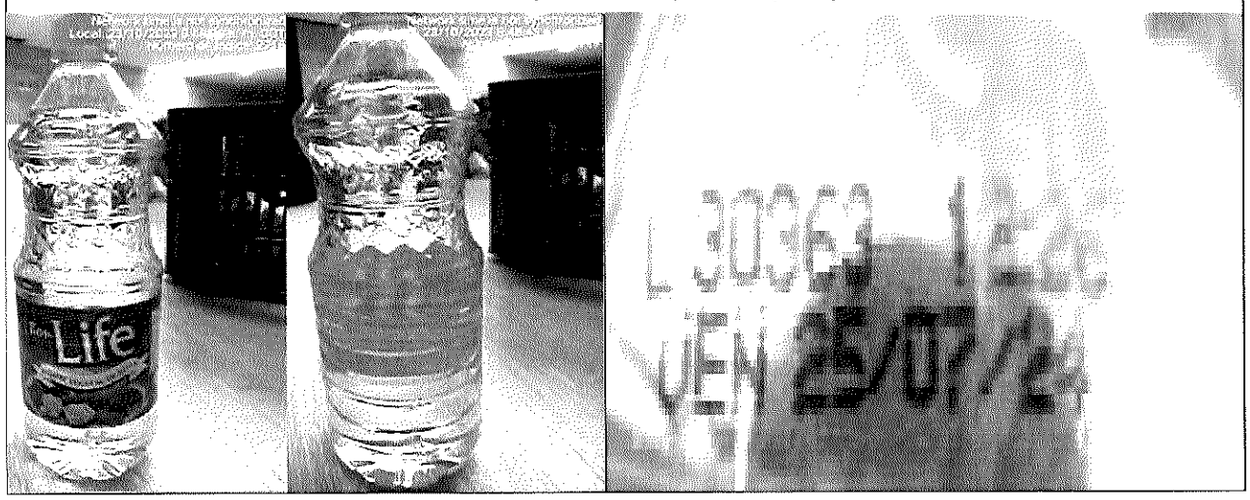
DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO MATERIA PRIMA RPS



VERIFICACIÓN GRAMAJE

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



HAVERHILL BISCOL

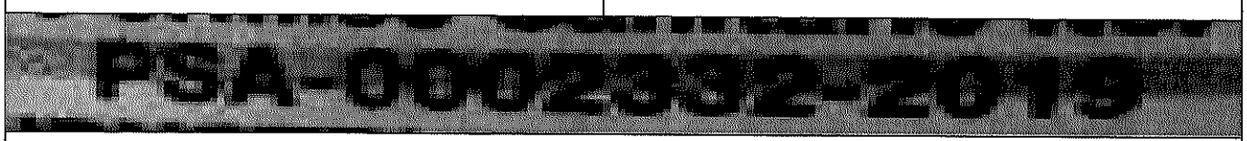
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

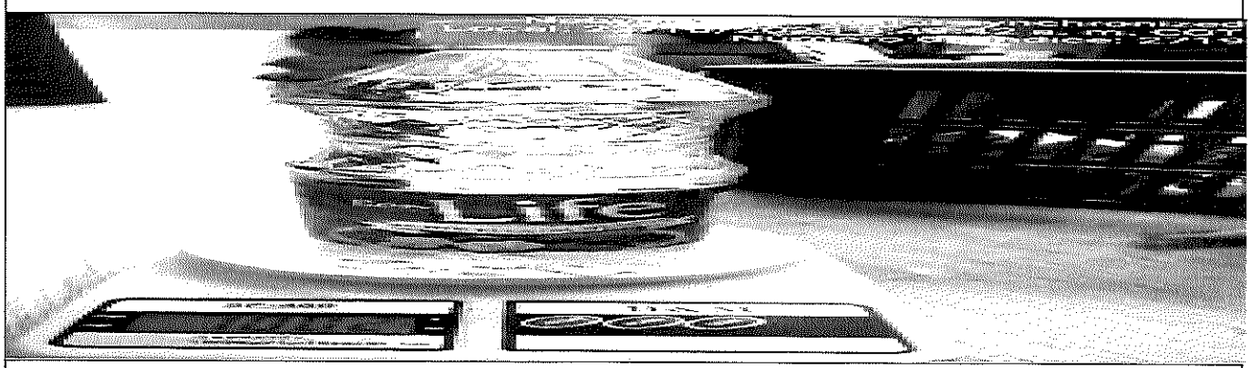
DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO MATERIA PRIMA RPS

PRODUCTO **CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR**	**FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE**



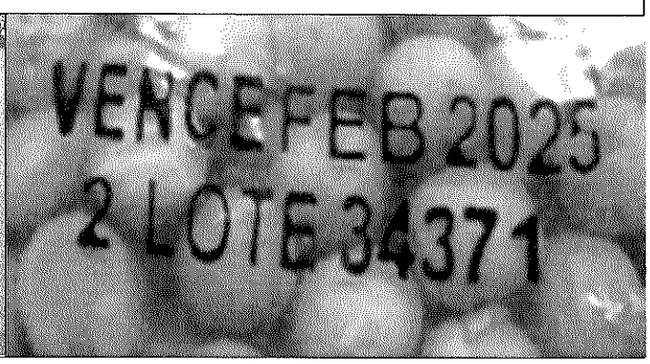
REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

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





HAVERHILL SISCOL

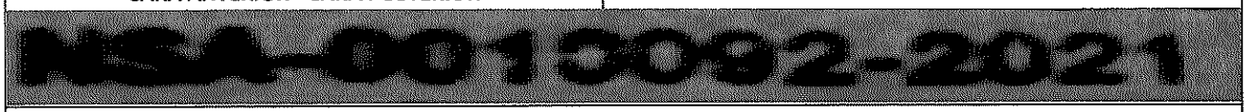
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

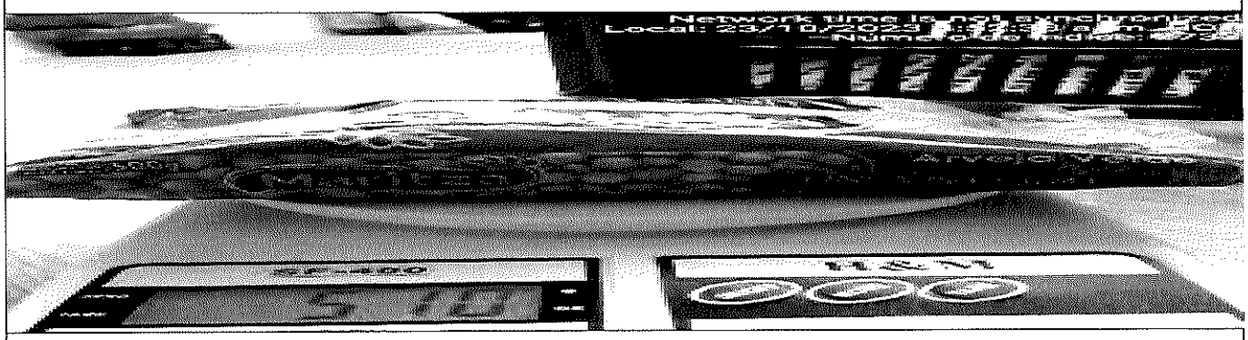
DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO MATERIA PRIMA RPS

PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

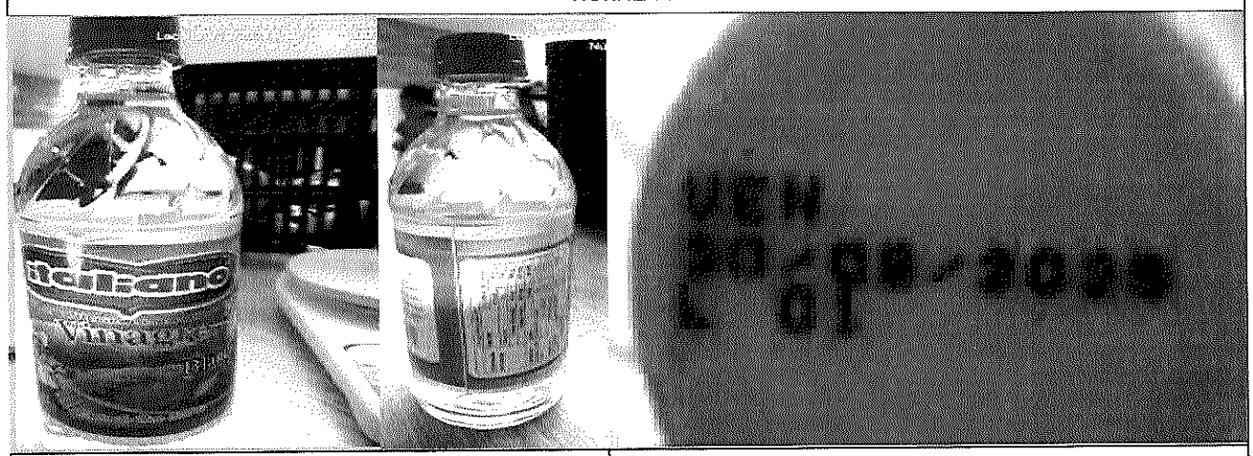


REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO

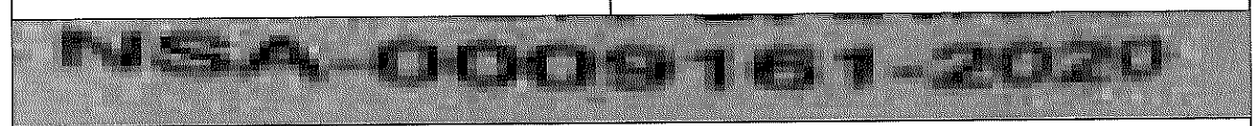


VERIFICACIÓN GRAMAJE

5. PRODUCTO:ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, AJO, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, ORÉGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.



PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE



REGISTRO, NOTIFICACIÓN, AUTORIZACIÓN O PERMISO SANITARIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE

HAVERHILL SISCOL

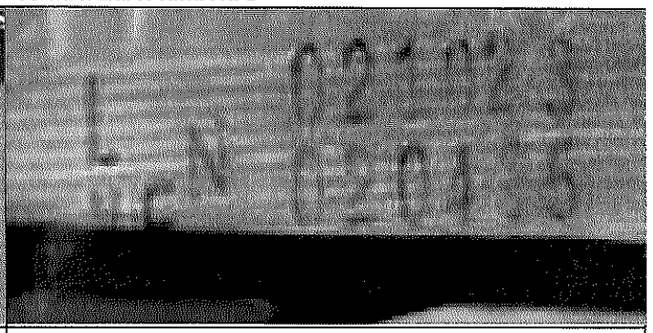
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

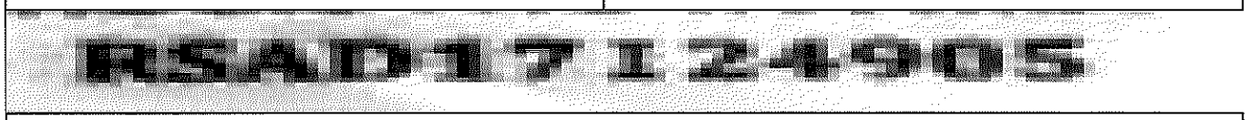
DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO MATERIA PRIMA RPS





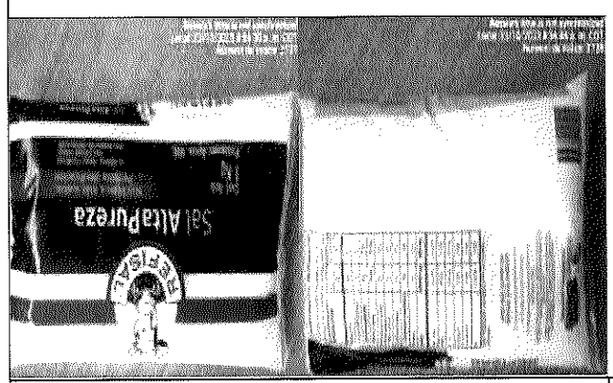
PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

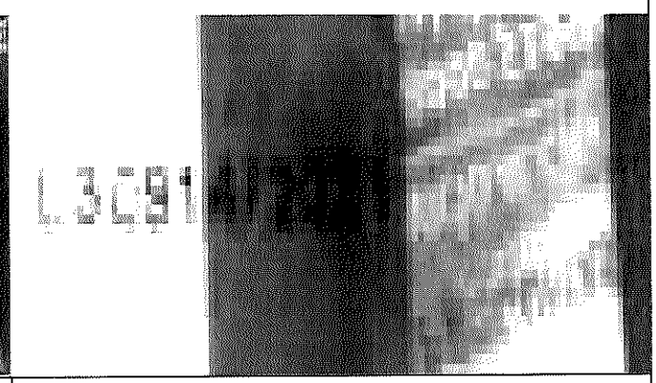


REGISTRO SANITARIO

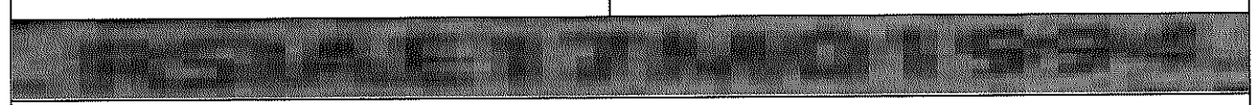


VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

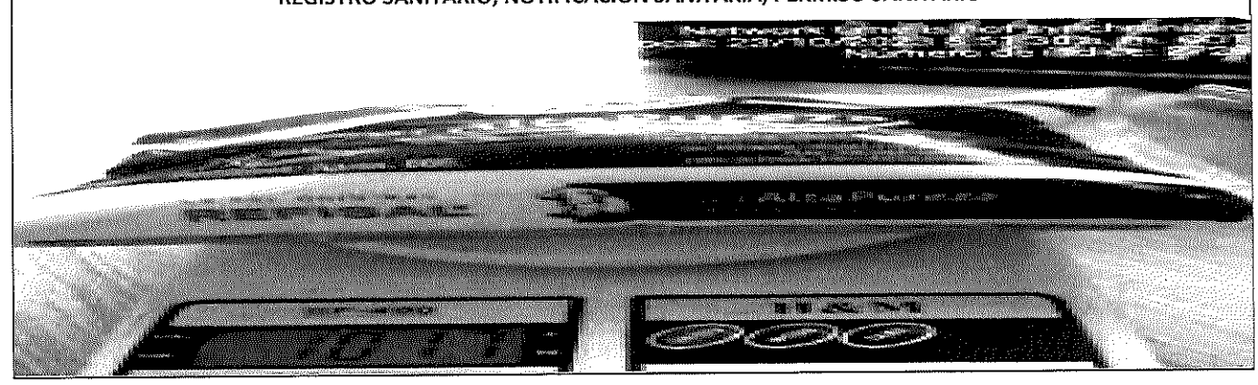




PRODUCTO CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO



REGISTRO SANITARIO, NOTIFICACIÓN SANITARIA, PERMISO SANITARIO



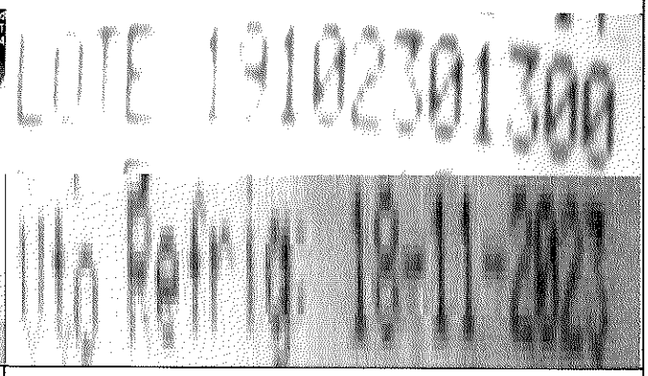
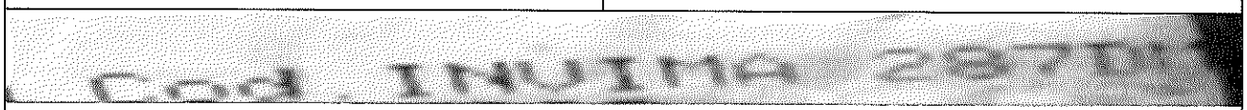
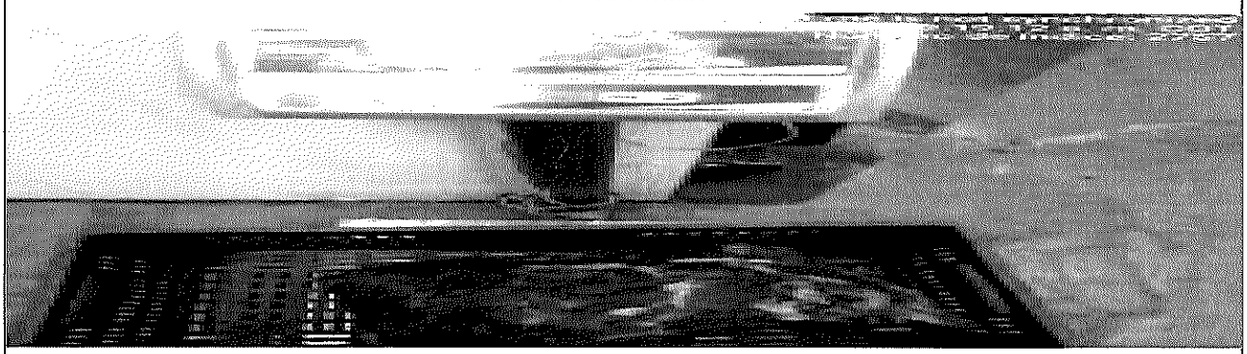
HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FECHA: 23/10/2023

DIRECCIÓN: CRA 1 4-02 PARQUE INDUSTRIAL K2

REGISTRO FOTOGRÁFICO MATERIA PRIMA RPS

VERIFICACIÓN GRAMAJE	
6. PRODUCTO: ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.	
	
PRODUCTO **CARA ANTERIOR - CARA POSTERIOR**	**LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO**
	
CÓDIGO INVIMA	
	
VERIFICACIÓN GRAMAJE	

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	TRANSTEMPORAL	ETC	CUNDINAMARCA			Fecha de la visita	23-10-2023		
No. Contrato	707-2023	N° Raciones Contratadas	1.306			N° Raciones ejecutadas según	2.491		
Periodo de la entrega	2	Tipo de Modalidad	RI	La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI	X	Se evidencia durante la entrega productos	SI	
Cantidad de cupos a entregar					NO			NO	X
Institución educativa	Santa María				Municipio				
					Sede educativa	A			
					No titulares de derecho asignados	497			
Institución educativa	Santa María				Sede educativa	B			
					No titulares de derecho asignados	444			
Institución educativa	Santa María				Sede educativa	C			
					No titulares de derecho asignados	85			
Institución educativa	Campincito				Sede educativa				
					No titulares de derecho asignados	61			
Institución educativa	Conaldi				Sede educativa				
					No titulares de derecho asignados	1.410			
Nombre Del Conductor	José María Morales			Visita Realizada por:		Renzo Reyes Báez			
				Cargo		Interventor			
Placa del Vehículo	LJQ 797	Modelo del Vehículo	2023	Tipo de Vehículo	Furgón	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	28	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	64	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	DEFICIENTE		
RANGOS DE:	< 69,9% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno					

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
10	Se cumple con la cantidad de 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)	NO	No se observa entrega de componente RI
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	NA	No aplica para modalidad RI
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

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

17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	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

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

V. SALUD OCUPACIONAL

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

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

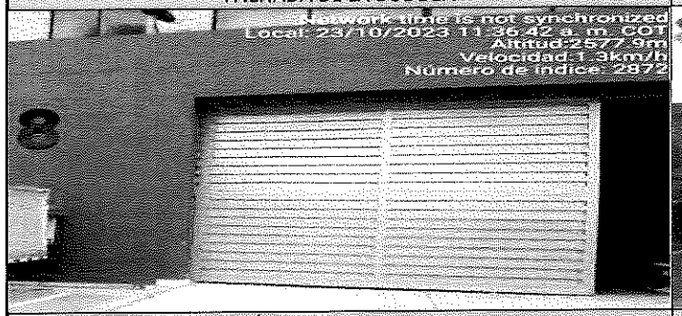
Realizada por:	INTERVENTOR	Atendido por:	JOSE MORA
Cargo:	FENSO REYES GOMEZ	Cargo:	JEFE DE BODEGA
Firma:	98254206724STD	Firma:	

HAVERHILL · BISCOL lo mejor · CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO TRANSPORTE RI

MUNICIPIO	CHIA	**FECHA DE LA VISITA**	23/10/2023
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**DIRECCIÓN**	CARRERA 1 4-02 BODEGA 8 PARQUE INDUSTRIAL K2

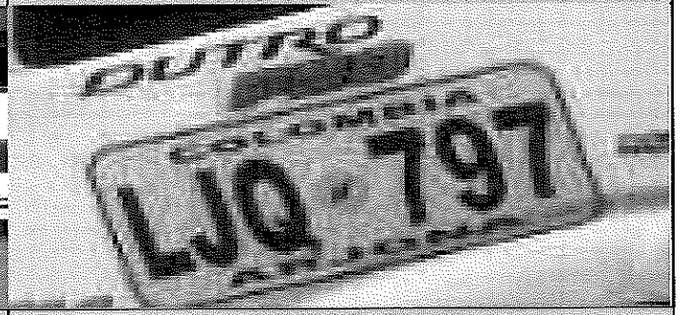
FACHADA DE LA BODEGA



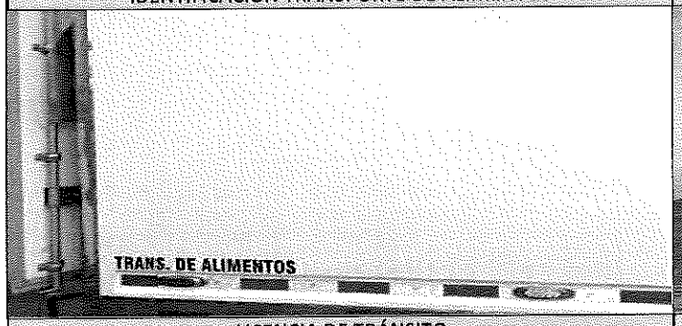
VEHÍCULO DE TRANSPORTE



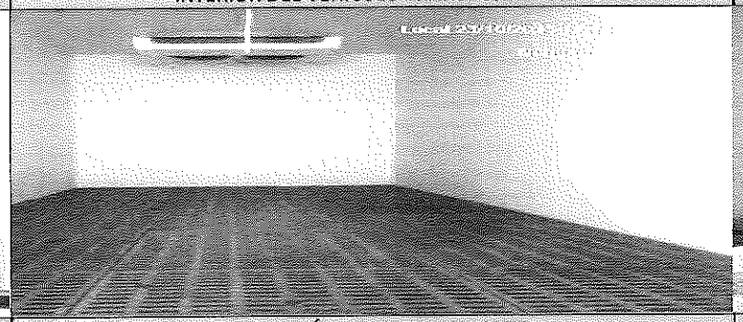
PLACA VEHÍCULO TRANSPORTADOR



IDENTIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS



INTERIOR DEL VEHÍCULO TRANSPORTADOR



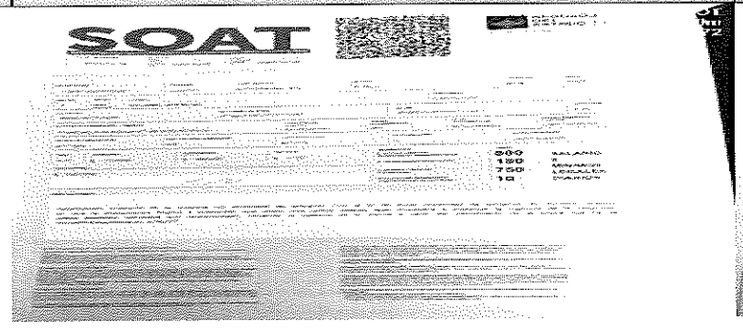
AUXILIAR DE TRANSPORTE



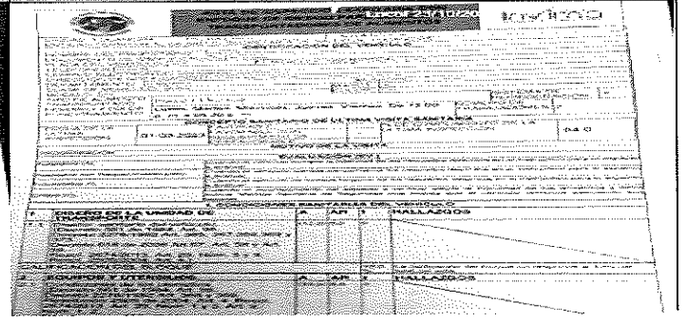
LICENCIA DE TRÁNSITO



SOAT VEHÍCULO DE TRANSPORTE



EXTINTOR



HAVERHILL SIBCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DEL PROCESO DE DESPACHO EN BODEGA
MODALIDAD: RACIÓN PREPARADA EN SITIO RPS- RACION INDUSTRIALIZADA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

LUGAR DE VERIFICACIÓN	Bodega 8					DIRECCIÓN	Cl 1 Nº 4-62 Parque Industrial RZ CHIA.			FECHA	23-10-2023		
OPERADOR	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	ZONA	1	2	3	4	No. CONTRATO CO1.PCCNTR.	737-2023		HORA DE INICIO	8:30	HORA DE FINAL	11:30
PUNTAJE ESPERADO	15			PUNTAJE OBTENIDO	13		PORCENTAJE	86		CALIFICACION CUALITATIVA	BUENO		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69,9% Deficiente			De 70 a 84% Aceptable			De 85 a 94% Bueno			De 95 a 100% Muy bueno			

VERIFICACIÓN DE DESPACHO - BODEGA

ASPECTOS A EVALUAR	RUTA No. 1	RUTA No. 2	RUTA No. 3	RUTA No. 4	RUTA No. 5	RUTA No. 6	RUTA No. 7
PLACA DEL VEHÍCULO	WQ797						
MUNICIPIO DESTINO	CHIA						

NOMBRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA RUTA

Ruta No. 1	Santa Maria A, B y C Campincito Conaldi
Ruta No. 2	
Ruta No. 3	
Ruta No. 4	
Ruta No. 5	
Ruta No. 6	
Ruta No. 7	

VERIFICACIONES DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIENICO SANITARIAS: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA).

1. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ITEM	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos transportadores de alimentos, cumplen lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (El vehículo se encuentra en condiciones de higiene y Limpieza adecuadas: piso, techo, paredes, cabina, canastillas, estibas, ausencia de olores desagradables o fuertes)	1	
2	Los vehículos cuentan con el letrero de transporte de alimentos en lugar visible.	1	
3	Los vehículos cuentan con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un (1) año de la fecha de presentación de la propuesta.	1	
4	Los vehículos son de transporte exclusivo para alimentos.	1	
5	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimentos o la materia prima.	1	
6	Las canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos y/o productos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	1	
7	Se hace entrega de las materias primas en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.	NO	No se observa entrega componente R1
8	El operador cumple con la entrega de las materias primas en el número de sedes establecidas.	NO	No se observa entrega componente R1
9	Se lleva registro en la bitacora de la hora de despacho y la placa	1	
10	Los vehículos cuentan con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos	NA	No aplica para modalidad R1
11	La temperatura registrada en el panel de control debe ser menor o igual a 4°C.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	80

2. PERSONAL MANIPULADOR

ITEM	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
12	El personal transportador y auxiliares de bodega cuentan con la documentación de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013. (certificado de aptitud en manipulación de alimentos y evidenciar la formación sanitaria en BPM)	1	

13	El conductor y auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumpla con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (bata, cofia o gorra, tapabocas y zapatos cerrados).	1	
14	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
15	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios basico y los elementos se encuentra con fecha vigente	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100

3. CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
16	El rotulado de los empaques primarios cumple con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, en cuanto a lote y fecha de vencimiento clara e indeleble. **(Res. 5109/2005Res. 810/2021 y Res. 2492/2022 y Res. 254/2023)**	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100

OBSERVACIONES DE LA INTERVENTORÍA

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

Datos	RESPONSABLE DE INTERVENTORÍA	RESPONSABLE DEL OPERADOR
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	JOSE MORA
No. Cédula	TP 98254206724STD	79.279.461
Cargo	INTERVENTOR	Jefe de Bodega.
Firma		

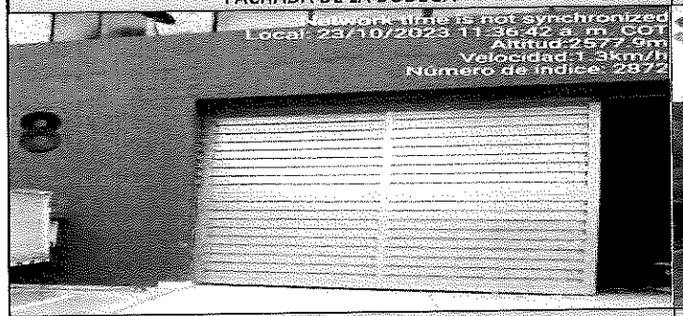
HAVERHILL sisol lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

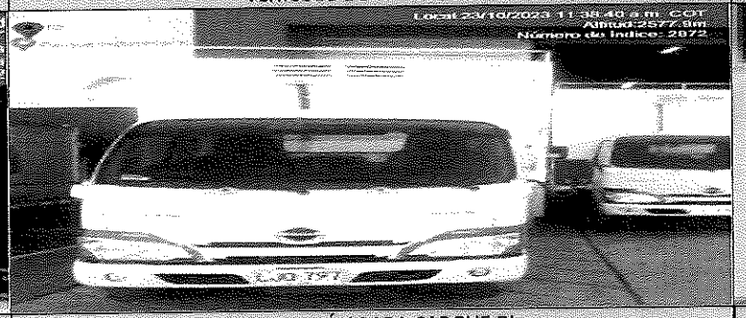
REGISTRO FOTOGRÁFICO DESPACHO RI

MUNICIPIO	CHIA	FECHA DE LA VISITA	23/10/2023
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	DIRECCIÓN	CARRERA 1 4-02 BODEGA 8 PARQUE INDUSTRIAL K2

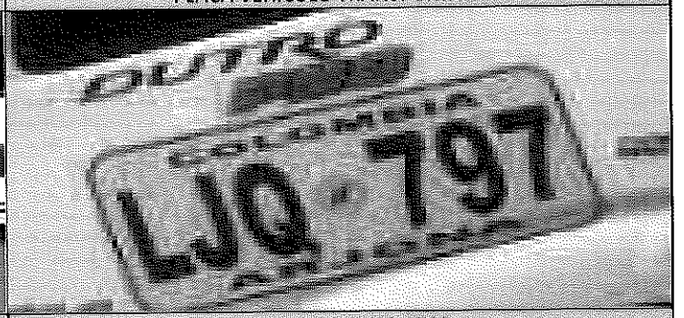
FACHADA DE LA BODEGA



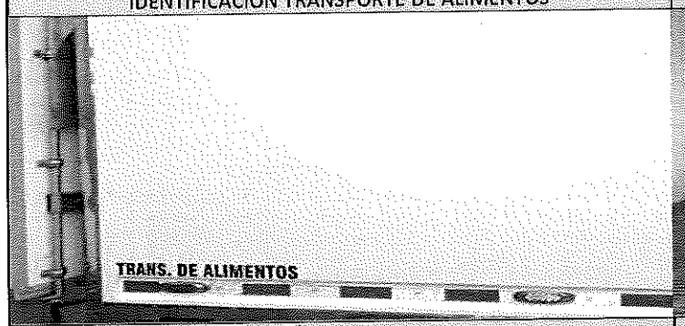
VEHÍCULO DE TRANSPORTE



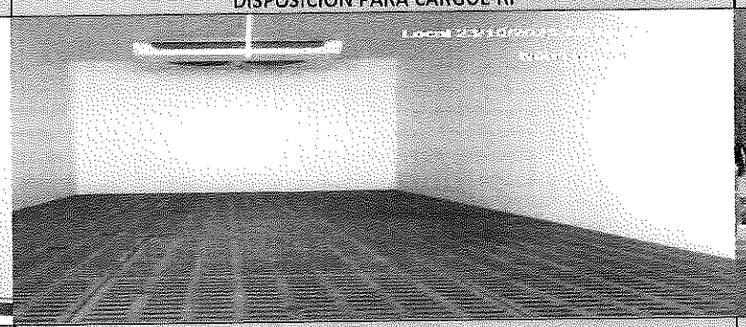
PLACA VEHÍCULO TRANSPORTADOR



IDENTIFICACIÓN TRANSPORTE DE ALIMENTOS



DISPOSICIÓN PARA CARGUE RI



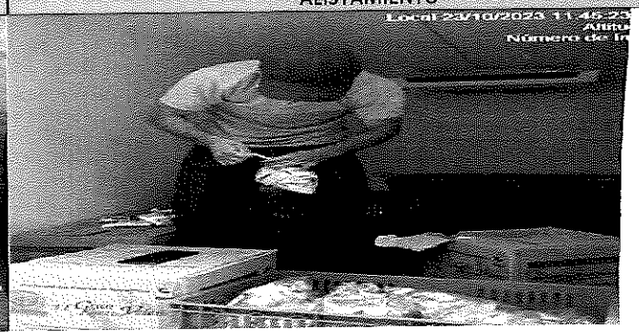
PERSONAL CONDUCTOR



MENÚ RI A ENTRGAR



ALISTAMIENTO



ALMACENAMIENTO EN VEHÍCULO TRANSPORTADOR



Anexo N° 12

Formato de entrega de dotación.

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE ENTREGA DE DOTACION PARA PERSONAL INTEVENTORIA.

NOMBRE Y CARGO:	CARNET	GORRO	GUANTES	TAPABOCAS	TABLA	GRAMERA	TERMO-METRO	MEDI-DORES	BATA	FIRMA
Renso Reyes Gomez.		X	X	X						RENSO REYES GÓMEZ TP 9825420672 4STD
DIEGO ANDRES barrera C. INTERVENTOR.		X	X	X						
Luis Fexbel Multord		X	X	Y						
Edwin Camero Alarcon		X	X	X						
Jose Homero Blanco		X	X	Y						

FIRMA QUIEN ENTREGA:

FIRMA QUIEN RECIBE: