MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender — Alcaldía de Acacías

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

Institución educativa	San Juanito	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 04/05/2023		Hora inicio:	10:00 AM
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos		No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
		CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	X	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones			4		
De 501 a 750 raciones			5		
De 751 a 1000 raciones			6		
De 1001 a 1500 raciones			7		

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	Cumple (1)	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	los alimentos se entregan a temperatura ambiente
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
25	PS RI	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	Cumple
26	PS ED	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N/A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	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	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
48	PS RI ED	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	Cumple
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO		**TOTAL PUNTAJE**	9	**PORCENTAJE %**
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N/A	
54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N/A	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N/A	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N/A	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N/A	
58	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N/A	
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO		**TOTAL PUNTAJE**		**PORCENTAJE %**
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N/A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N/A	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023: SI CUMPLE _____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		M. L. R.	Cargo:	
Realizada por:		Cindy Casanova	Cargo:	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender — ALCALDÍA DE Acacías

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I)

Institución educativa	Santa Teresita	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 04/05/2023		Hora inicio:	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos		No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA — CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o punto de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
25	PS RI	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	Cumple
26	PS ED	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple.
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple.
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	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	
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	Cumple
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N/A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N/A	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %

X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACÍAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____

Atendido por:		Maria Arucena Ospina Pineda	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:		Juliana Garcia.	Cargo:	Interventora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I)

Institución educativa	Dinamarca.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 05/05/2023		Hora inicio:	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos		No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL					
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015		1	No. de Manipuladoras encontradas	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones			4		
De 501 a 750 raciones			5		
De 751 a 1000 raciones			6		
De 1001 a 1500 raciones			7		

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple.
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
25	PS RI	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	Cumple.
26	PS ED	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	NO Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	Cumple
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N/A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N/A	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	0	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACÍAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____				
Atendido por:		Magdaliana.	Cargo:	MANIPULADORA.
Realizada por:		Juliana García	Cargo:	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender — Alcaldía de Acacías

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

Institución educativa	Palomas	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: 05/05/2023		Hora inicio:	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos		No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA	
De 76 a 150 raciones		2			
De 151 a 300 raciones		3			
De 301 a 500 raciones		4			
De 501 a 750 raciones		5			
De 751 a 1000 raciones		6			
De 1001 a 1500 raciones		7			

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple.

9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple.
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
25	PS RI	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	Cumple
26	PS ED	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple.
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	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.	0	Cumple
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	Cumple
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	9	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	NO Cumple
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO Cumple
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	0	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple.
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple.
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____

Atendido por:			Cargo: Docente.
Realizada por:		Juliana García	Cargo:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender — Alcaldía de Acacías

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

Institución educativa	Quebraditas	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	05/05/2023	Hora inicio:	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023	No Contrato / Convenio	289/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos		No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 290/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE TOTAL RECIBIDO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA — CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 18432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple

9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10	TOTAL PUNTAJE	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no Cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5	TOTAL PUNTAJE	4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
25	PS RI	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	Cumple
26	PS ED	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.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	27	TOTAL PUNTAJE	27	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	4	Cumple
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	4	Cumple
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3.1	TOTAL PUNTAJE	3.1	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL PUNTAJE	7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no Cumple
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
47	PS RI ED	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.	0	no Cumple
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	Cumple
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11 7	TOTAL PUNTAJE	9.1	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PUNTAJE		PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA

62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demàs equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL PUNTAJE	0	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL PUNTAJE	2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL PUNTAJE	3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EL CONTRATISTA CUMPLE CON PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023: SI CUMPLE _____ NO CUMPLE _____

Atendido por:	Kelly Cañon.	Cargo:	
Realizada por:	Yenifer Parra.	Cargo:	

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ADRIANA VERA M

52073664-2

ANEXO N° 6

REGISTRO FOTOGRÁFICO

PAE EN CASA Acacías Camino de oportunidad.

ADRIANA VERA M
52073664-2

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO









CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO











ADRIANA VERA M

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290 DE 2023









INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023









ADRIANA VERA M
52078664-2

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO











INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

SEDE LILIA CASTRO

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023



















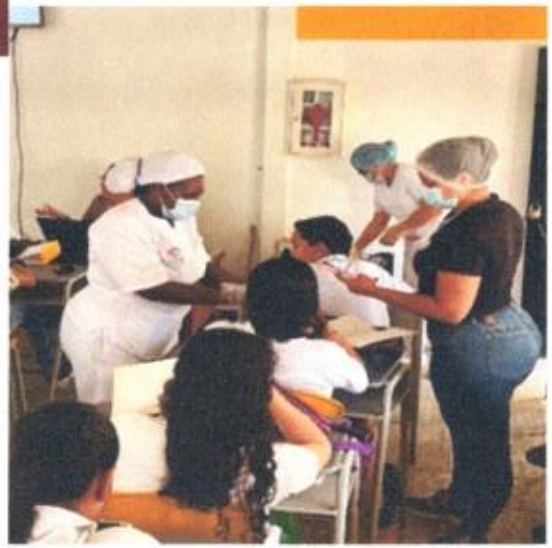
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023









ADRIANA VERA M
51073664-2

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023











INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023



INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA

  No. 290 DE 2023





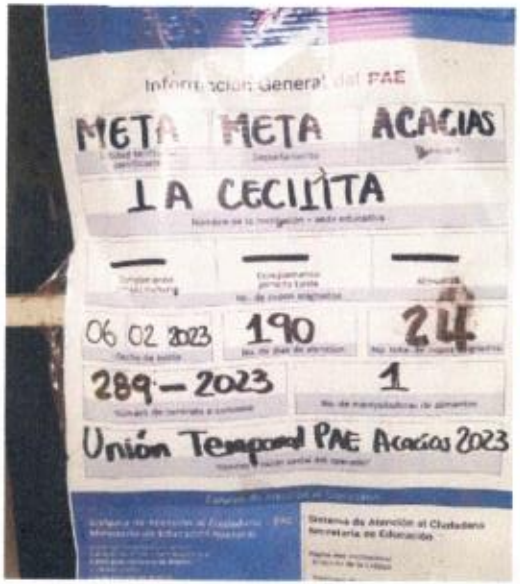






INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

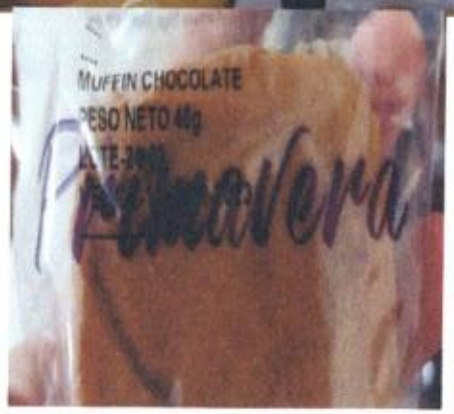
- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023









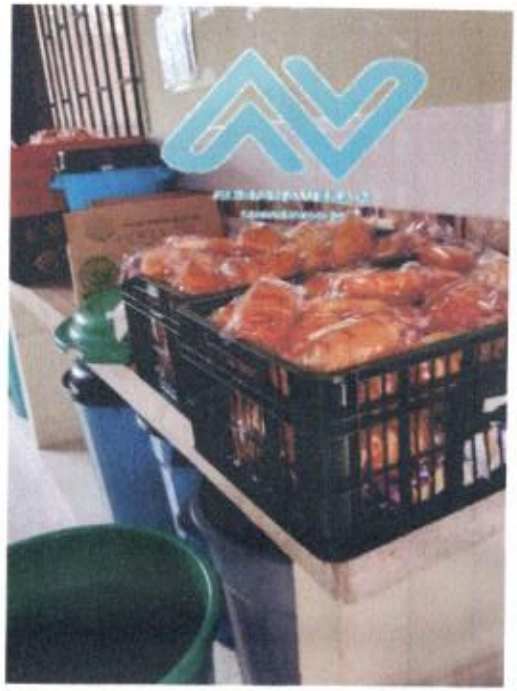
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023









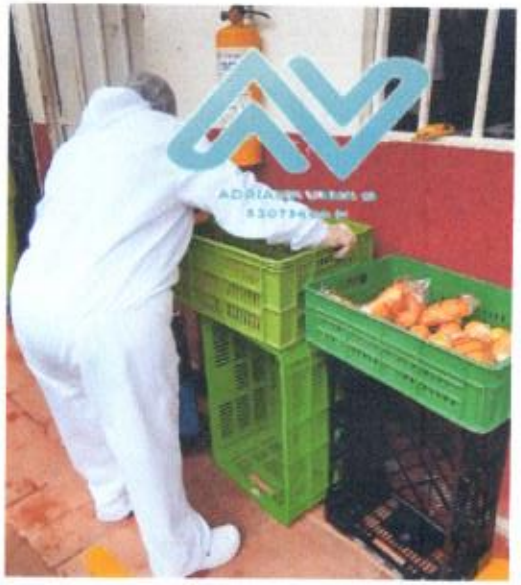
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023











INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
  No. 290 DE 2023
















INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023





INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023









INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023













INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023







CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 7
ENCUESTAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

ALCALDÍA DE Acacías
Camino de oportunidad.

Programa de Alimentación (PAE) Acacias -RI

Encuesta de satisfacción de estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar Modalidad Ración Industrializada
Contrato de interventoría 290 de 2023

* Indica que la pregunta es obligatoria

Consentimiento informado para padres/madres de familia
Apreciado padre o madre de familia, el equipo de interventoría está llevando a cabo el seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Acacias, el propósito es evaluar la satisfacción de los niños, niñas y adolescentes con los alimentos que están recibiendo diariamente y dado que su hijo/a es menor de 18 años, muy respetuosamente le solicitamos su autorización para que su hijo/a nos pueda aportar su experiencia como beneficiario del Programa PAE,. Al diligenciar esta encuesta usted está autorizando el uso de esta con fines evaluativos, si no desea contestar no representa ningún riesgo para el beneficio que recibe su hijo, contamos con su apoyo y su voluntad para que cada día los niños de Acacias tengan mas herramientas para su jornada escolar y fortalecer así con el complemento RACIÓN INDUSTRIALIZADA sus capacidades cognitivas y su bienestar físico. Manifiesto que he leído y comprendido la información de este mensaje y en consecuencia acepto que mi hijo / hija respondan esta encuesta con mi apoyo.

1. Desea responder la encuesta *

Marca solo un óvalo.

- ◯ Si *Salta a la pregunta 2*
- ◯ No

Institución Educativa

2. Institución Educativa *

Seleccione a continuación la Institución educativa del estudiante.

Marca solo un óvalo.

- 20 DE JULIO- SEDE PRINCIPAL
- LILIA CASTRO
- SAN JOSE CAMPESTRE
- RANCHO GRANDE
- LA CECILITA
- SAN JUANITO
- SANTA TERESITA SEDE PRINCIPAL
- RESGUARDO
- MONTELIBANO
- EL ROSARIO
- SAN CAYETANO
- DINAMARCA SEDE PRINCIPAL
- PALOMAS
- QUEBRADITAS
- BRISAS DEL GUAYURIBA
- LAS BLANCAS
- LOMAS DE SAN JUAN
- LOMAS DE SAN PABLO
- LOMAS DEL PAÑUELO
- LOS PINOS
- PORTACHUELOS
- SAN CRISTOBAL
- SARDINATA
- VENECIA

Datos del Estudiante

3. Edad *

Ingrese a continuación la edad del estudiante

4. Sexo *

Marca solo un óvalo.

- Masculino
- Femenino

Encuesta PAE

5. 1. ¿Está de acuerdo con la hora en que le sirven el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

6. 2. ¿Le gusta el sabor de los alimentos que le dan en el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

7. 3. Cuando ve los alimentos del refrigerio, ¿le provoca comerlos? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

8. 4. ¿Le gusta recibir los alimentos que se incluyen en el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

9. 5. ¿Le parece adecuada la temperatura de las bebidas que trae el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

10. 6. ¿Se siente a gusto donde come el refrigerio? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

11. 7. ¿Las manipuladoras de alimentos que realizan la entrega del refrigerio lo (la) tratan bien? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

12. 8. ¿Al momento de comer el refrigerio del PAE lo apresuran para comerlo? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

13. 9. ¿Observa que al recibir el refrigerio hay orden en la entrega? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

14. 10. ¿Prefiere los productos que venden en la cafetería a los que da el refrigerio del PAE? *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No

15. 11. ¿Hay días que prefiere no consumir el refrigerio del PAE porque no le agradan los alimentos que trae? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
- No

Refrigerio PAE

16. De los siguientes alimentos que se ofrecen en el PAE, le gusta comer: *

Marca solo un óvalo por fila.

	Si me gusta	No me gusta
BROWNIE		
CROISSANT		
GALLETA CASERA		
GALLETA NARANJA		
GALLETA PARMESANA		
GALLETA SABOR A CHOCOLATE		
GALLETA SABOR A COCO		
GALLETA SABOR A LIMON		
GALLETA SABOR A VAINILLA		
MANTECADA		
MOGOLLA BANANO		
MOGOLLA COCO		

MOGOLLA
MIEL

MOGOLLA MIEL ROJA		
MOGOLLA ROJA		
PAN ALIÑADO		
PAN ALIÑADO CALENTANO		
PAN COCO		
PAN COCO MANTEQUILLA		
PONQUE MANTEQUILLA CHOCOLATE		
PONQUE CHOCOLATE LIMON		
PONQUE LIMON NARANJA		
PONQUE NARANJA NATURAL		
PONQUE NATURAL VAINILLA		
PONQUE VAINILLA ZEBRA		
ROSCON CON RELLENO		
ROSCON SIN RELLENO		
AVENA COMERCIAL		
LECHE ENTERA UHT		

LECHE ENTERA UHT		
LECHE SABORIZADA AREQUIPE		
LECHE SABORIZADA CHOCOLATE		
LECHE SABORIZADA FRESA		
LECHE SABORIZADA VAINILLA		
LECHE SABORIZADA BANANO		
VAINILLA GRANADILLA		
BANANO GUAYABA		
GRANADILLA MANDARINA		
GUAYABA MANZANA		
MANDARINA NARANJA		
MANZANA PERA		
NARANJA BOCADILLO		
COMBINADO PERA		
BOCADILLO VELENO		
BOCADILLO COMBINADO		
LECHE CONDENSADA		
PANELITA DE COCO		
LECHE CONDENSADA		
PANELITA DE LECHE		
PANELITA DE COCO		

ROLLITO DE PANELITA DE LECHE		
ROLLITO DE LECHE		

Disposición del alimento

Indique a continuación, si no se come el refrigerio que le dan en la institución educativa, ¿Qué hace con él?

17. Si no se come el refrigerio que le dan en la institución educativa *

Marca solo un óvalo por fila.

	¿Se lo regala a un compañero (a)?	¿Bota el refrigerio a la basura?
¿Qué hace con él?		

18. ¿Qué alimentos le gustaría recibir en el refrigerio PAE?: *

19. Observaciones, sugerencias y comentarios:

Si tienen Observaciones, sugerencias o comentarios indíquelos a continuación

Programa de Alimentación (PAE) Acacias - RI

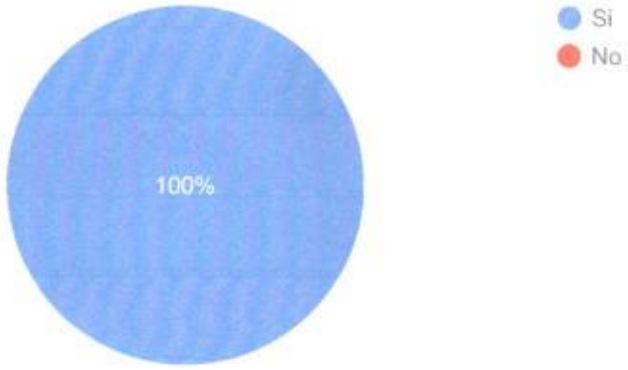
493 respuestas
Publicar datos de análisis

Consentimiento informado para padres/madres de familia

Desea responder la encuesta

Copiar

493 respuestas

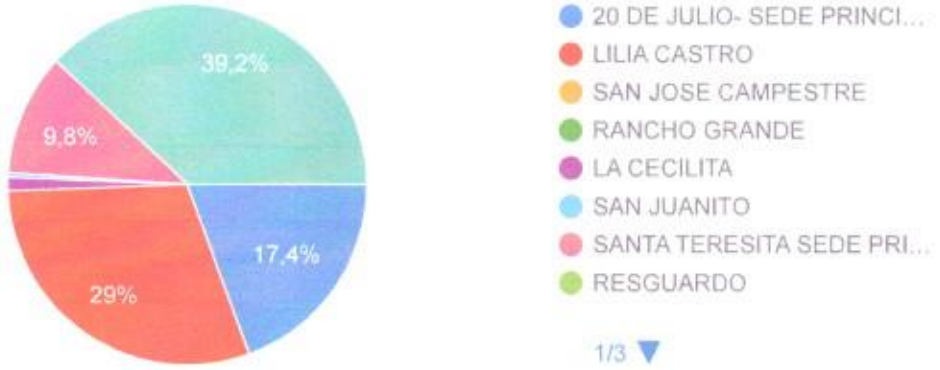


Institución Educativa

Institución Educativa

Copiar

493 respuestas

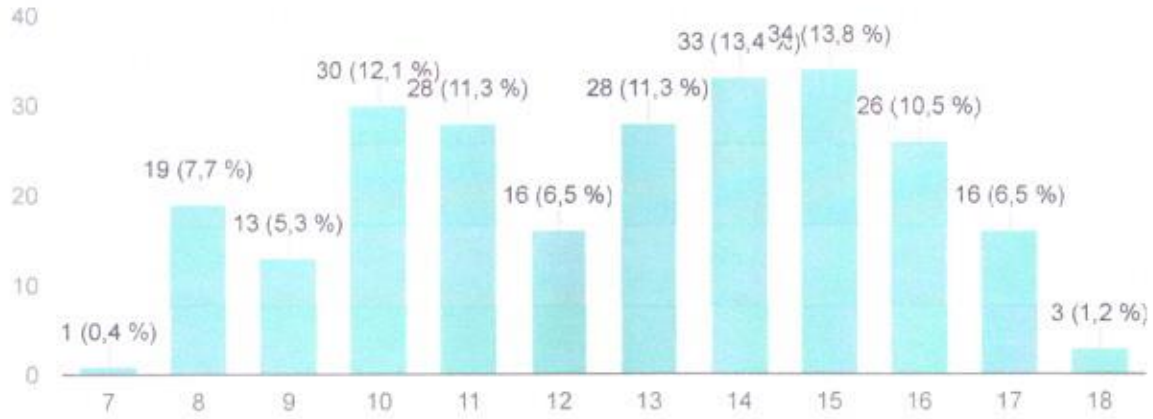


Datos del Estudiante

Edad

Copiar

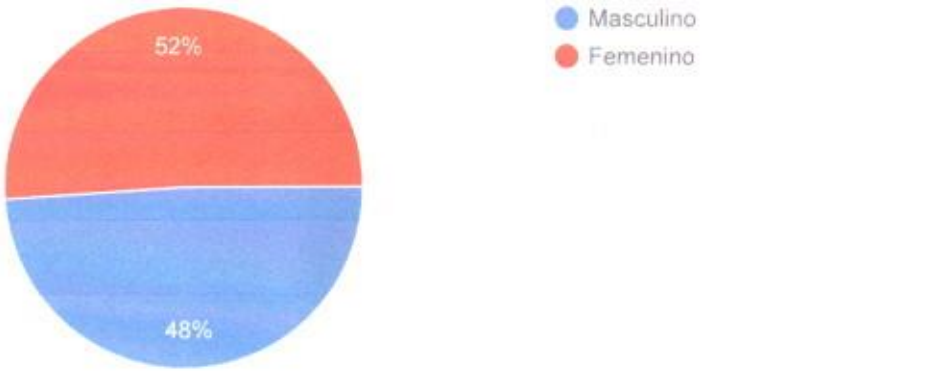
493respuestas



Sexo

Copiar

493 respuestas

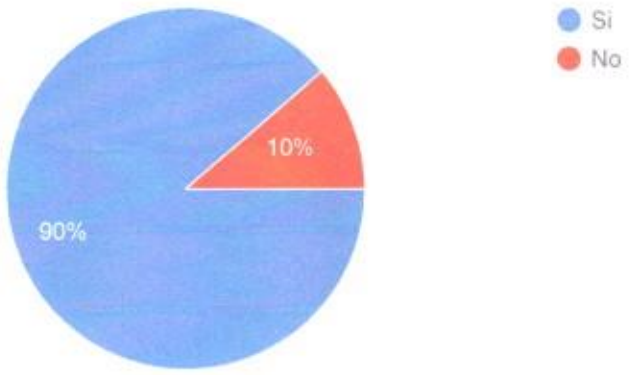


Encuesta PAE

1. ¿Está de acuerdo con la hora en que le sirven el refrigerio?

Copiar

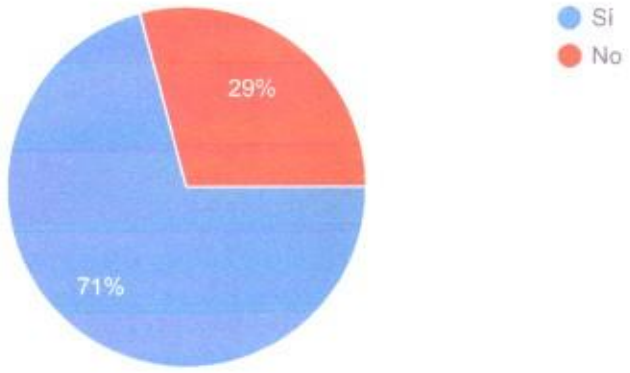
493 respuestas



2. ¿Le gusta el sabor de los alimentos que le dan en el refrigerio?

Copiar

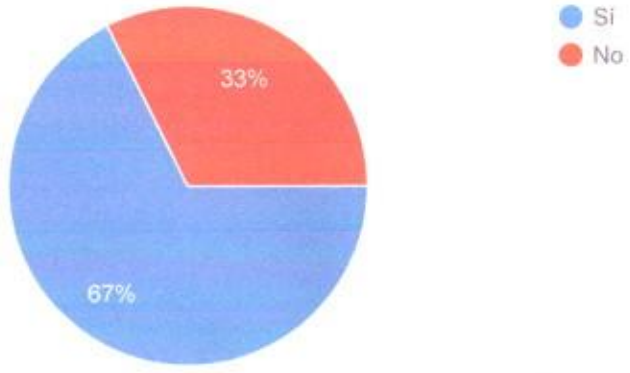
493 respuestas



3. Cuando ve los alimentos del refrigerio, ¿le provoca comerlos?

Copiar

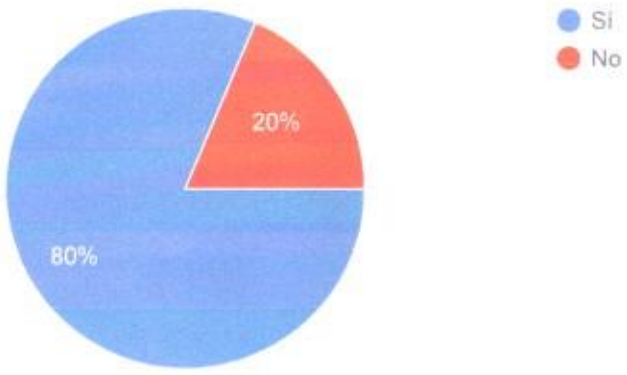
493 respuestas



4. ¿Le gusta recibir los alimentos que se incluyen en el refrigerio?

Copiar

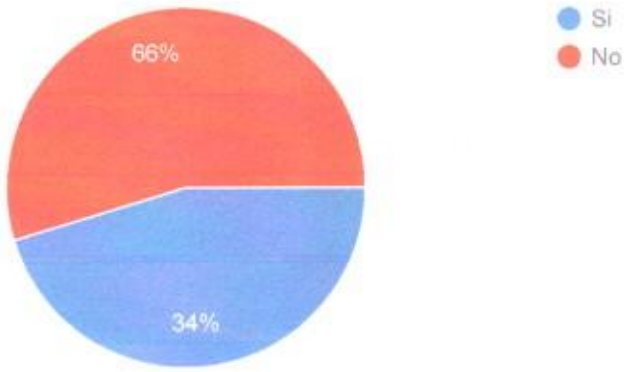
493 respuestas



5. ¿Le parece adecuada la temperatura de las bebidas que trae el refrigerio?

Copiar

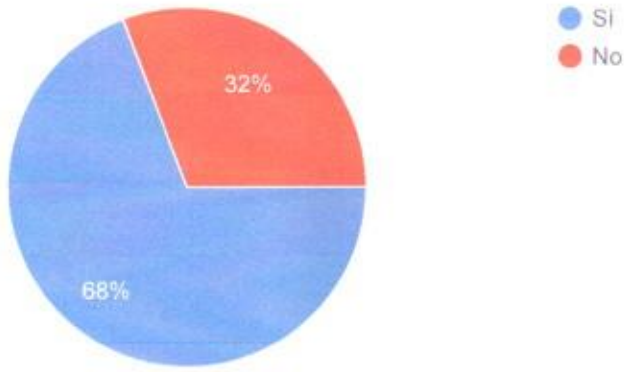
493 respuestas



6. ¿Se siente a gusto donde come el refrigerio?

Copiar

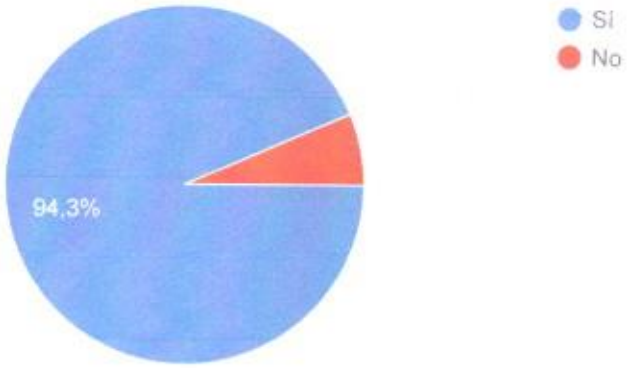
493 respuestas



7. ¿Las manipuladoras de alimentos que realizan la entrega del refrigerio lo (la) tratan bien?

Copiar

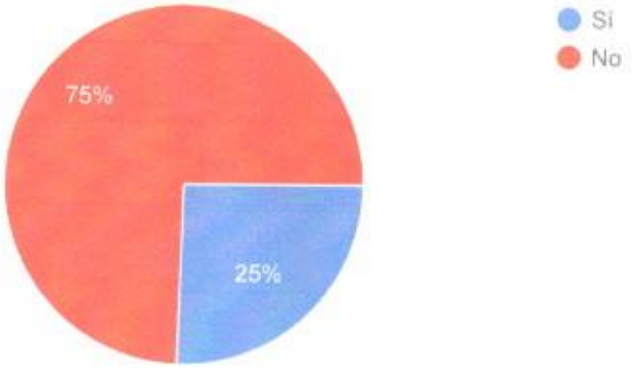
493 respuestas



8. ¿Al momento de comer el refrigerio del PAE lo apresuran para comerlo?

Copiar

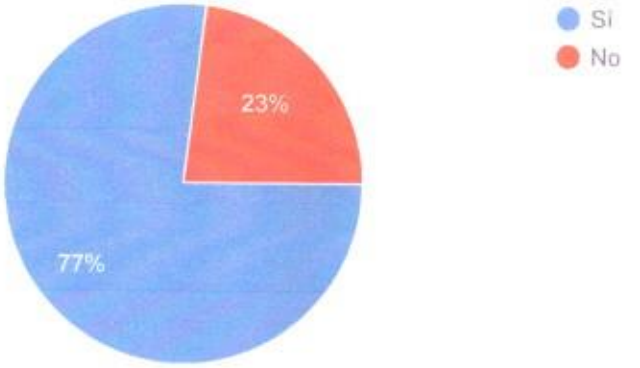
493 respuestas



9. ¿Observa que al recibir el refrigerio hay orden en la entrega?

Copiar

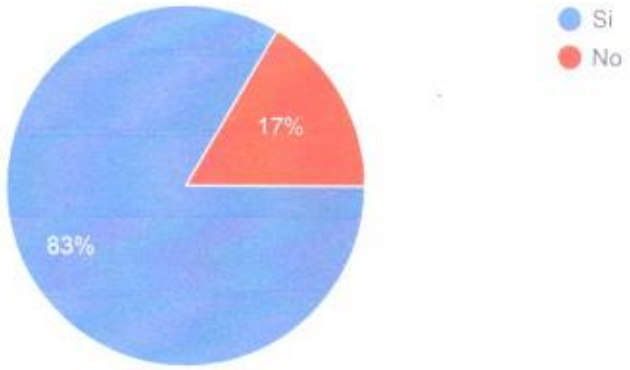
493 respuestas



10. ¿Prefiere los productos que venden en la cafetería a los que da el refrigerio del PAE?

Copiar

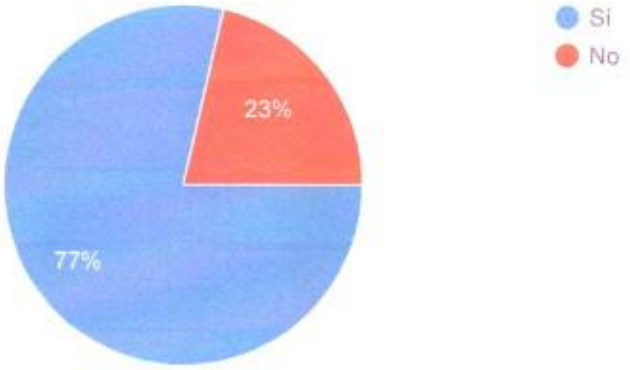
493 respuestas



11. ¿Hay días que prefiere no consumir el refrigerio del PAE porque no le agradan los alimentos que trae?

Copiar

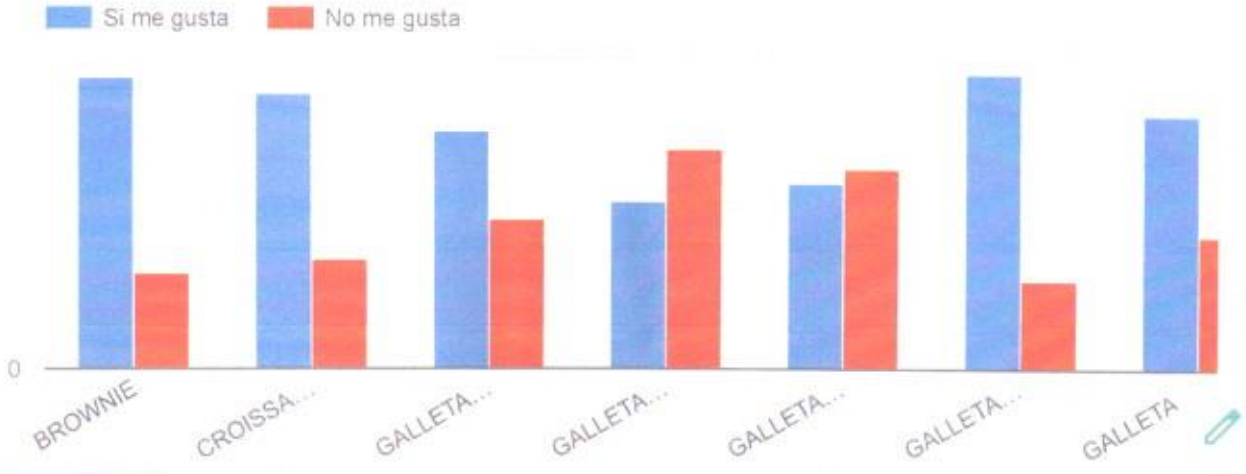
493 respuestas



Refrigerio PAE

De los siguientes alimentos que se ofrecen en el PAE, le gusta comer:

Copiar



Kuwi

Moras

leche de chocolate y brauni

leche de chocolate brauni

Fruta en buenas condiciones

guanavana

Me gusta la pera

Yogurt con cereal

La ración en caliente

lechechocolate

Más fruta

Pan

La pera,la granadilla,tortas,jugos

leche chocolate

leche de vainilla

Pera,leche condensada

leche de chocolate

jugo

Galletas vainilla leche de chocolate

lecherita pera

Leche saborizada galleta y panelista de coco

Durasno

GRANADILLA, FRESA

Mandarina

Un browni, milo, sándwich

Pan más rico y granadilla , ponques mejores

Kumis

Desayuno caliente

QUE DEN DIFERENTES LECHES SABORIZADAS, COMO LA DE CHOCOLATE, Y OTRAS QUE ESTAN. POR QUE CAS NUNCA NOS DAN ESE TIPO DE REFRIGERIO

Algo que realmente les alimente y sea de agrado para los estuduantes

lo que dan esta bien

Panelita

Alimento caliente almuerzo y desayuno

Avena ,Manzana,bocadillo, galleta

Panes con relleno

Mandarinas

Observaciones, sugerencias y comentarios:

107 respuestas

Ninguna

No

Ninguna

El PAE es muy feo

Ninguno

Que cambien el pae

Nunguna

Te cambien el refrigerio

Sería mejor un refrigerio más completo

Que lo varíen no solo pan 🍞

No regañen

Que lo mejoren rapido

Algunos panes tienen sabor a pegamento

Que den más leche saborizada o más variedad en los panes siempre nos dan los mismo

Mejorar los refrigerios

Mejorar la frutería

Cuando nos den jugos en cajas pero que sepan a rico ya que ese jugo pinki estaba muy feo y agrio

Mejorar el sabor de los panes

Que los lácteos vengan fríos

No , todo está en orden

No hay ningun comentarios

La sugerencia que yo tengo es que nosotros como estudiante tenemos a comernos un pae digno, Como ejemplo un día en mi colegio nos dieron unos juegos pikis que ningún estudiante se puedo tomar ya que el sabor era muy feo

Revisar las fechas de vencimiento de los productos, porque nos han dado algunos PAE vencidos

Me gustaría que cambiará los diseños de entregar los líquidos

MEJORAR EL SABOR DE LOS PANES, Y TRAER LA FRUTA EN MEJOR CALIDAD Y VARIAR EL SABOR DE LA LECHE

que cumplan con lo que vienen a exponer ya que siempre sacan propuestas y no cumplen. Nosotros los estudiantes no necesitamos frutas y alimentos dañados, no necesitamos jugos dañados, si ustedes son un proyecto deberían darle lo mejor a los estudiantes, nosotros somos seres humanos igual que ustedes y así como a ustedes les gusta comida buena a nosotros también, no queremos cosas dañadas.

Yo recomendaría que mejoraran los refrigerios , también me gustaría que las leches se entregaran en cajas y que repartan mandarinas , ya que casi no las entregan, también sugiero que de vez en cuando repartan sandwich...., En algunas ocasiones se a visto que lo que son las naranjas muchas veces viene muy ácida

Bueno, a veces las frutas no vienen en buenas condiciones, por ejemplo el banano, la naranja.

Que cumplan por favor

Que el pae tenga más zason y den comidas más ricas 😉

Yo preferiría que quiten el pae y pongan mejor el restaurante escolar ya que dan mejor comida que el pae dónde siempre es pan galleta y leche una comida que cansa

Que den menos pan y más frutas y así mismo que mejoren la calidad de la comida.

Que conserven la bebida en un lugar frío

Que den alimentos ricos que a uno le den ganas de comer

La leche sale dañada

INTERVENTORIA PAE	Contrato de Interventoria 290/2023

I. GENERALIDADES

MOTIVO DE LA REUNIÓN: TERCER COMITÉ DE SEGUIMIENTO PAE VIGENCIA 2023

OBJETIVO: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS PARA LA VIGENCIA 2023

REALIZAR SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N° 289/2023

PLANTEAR OPCIONES PARA MEJORAR LA OPORTUNIDAD EN LA REVISIÓN DE LISTADOS PARA CERTIFICACIÓN DE RECTORES

PROPOSICIONES Y VARIOS

RESPONSABLE: ADRIANA MARIA VERA MONROY	**HORA DE INICIO: 2:00 PM** **HORA DE TERMINACIÓN: 4:00 PM**
FECHA: 20/04/2023	**LUGAR:** CAFÉ LA MOLIENDA carrera 18 número 8-38 Barrio el Retorno

II. DESARROLLO

El dia 20 de abril se reunieron la Dra. **MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN** Secretaria Social de Educación, Cultura y Deporte, **ADRIANA MARIA VERA MONROY** interventora, la señora **KEILY CAÑON**, como representante de la **UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023** contratista del programa de alimentación escolar **PAE ACACÍAS 2023** en el marco del contrato de suministro N° 289/2023 cuyo objeto es : **IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META**, la señora Haidiby Rada Profesional especializado de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deporte los rectores de las instituciones beneficiarias, directores de núcleo educativo.
El objeto de la reunión realizar seguimiento a la ejecución del programa en las instituciones beneficiarias del Municipio de Acacias

CENTRO EDUCATIVO BRISAS DEL GUAYURIBA
SEDE- LAS BLANCAS
SEDE LOMA DE SAN JUAN
SEDE LOMA DE SAN PABLO
SEDE LOMA DE PAÑUELO
SEDE LOS PINOS
SEDE PORTACHUELO
SEDE PRINCIPAL BRISAS DE GUAYURIBA
SEDE SAN CRISTOBAL
SEDE - SARDINATA

SEDE- VENECIA
SEDE LA CECILITA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE SAN JOSE
SEDE RANCHO GRANDE
SEDE SAN JUANITO
SEDE PRINCIPAL CAMPESTRE SAN JOSE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA
SEDE PALOMAS
SEDE QUEBRADITAS
SEDE PRINCIPAL DINAMARCA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA
SEDE EL RESGUARDO
SEDE- EL ROSARIO
SEDE MONTELIBANO
SEDE-SAN CAYETANO
SEDE PRINCIPAL SANTA TERESITA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA VEINTE DE JULIO
SEDE-LILIA CASTRO DE PARRADO
SEDE PRINCIPAL-VEINTE DE JULIO

Se hace seguimiento al ciclo de menú de la RACIÓN INDUSTRIALIZADA y se informa que el menú deberá estar publicado en lugar visible con el propósito de que los beneficiarios tengan conocimiento de el

COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[1]	Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días
DERIVADOS DE CEREAL[2]	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galletas entre otros	Todos los días
FRUTAS[3]	Porción de fruta entera	3 veces por semana
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS[4]	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, mani de sal, mani de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana

Se presenta revisión de resultado de encuestas de satisfacción correspondientes al mes de marzo aplicadas a los alumnos beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE ACACÍAS, con un total de 52 encuestas.

Tabulada la información de las encuestas aplicadas se tienen los siguientes resultados:

a) El 96% de los encuestados conocen el programa de alimentación escolar.
b) El 98% de los encuestados son beneficiarios del programa de alimentación que brinda el municipio.
c) El 98% de la población encuestada manifiesta que a diario reciben y consumen en sus instituciones las raciones industrializadas.
d) La mayoría de los encuestados con un porcentaje de 75% no registran haber recibido leche con sabor arequipe y el 57,6% no registran haber recibido croissant y galleta de limón.
e) El 17,3% de los encuestados considera que los productos ofrecidos en el apartado de panificación cuentan con un sabor regular.
f) En cuanto a calidad de las bebidas lácteas, el 38,4% de los encuestados las consideran excelente junto con el 34,61% que cree que es solo buena.

La interventoria informa que se están presentando novedades de no clase las cuales no se están informando con la debida anticipación lo que conlleva a dificultades para el operador por raciones no entregadas y perdidas de materia prima principalmente fruta, aclarando que frente a situaciones imprevistas como las presentadas en las sedes de la Institución educativa santa teresita lo cual fue un hecho llevado a cabo por padres de familia quienes no permitieron el ingreso a las instituciones educativas desde el dia 10 al 14 en protesta por el transporte escolar, este hecho no era previsible para los rectores o para el operador, sin embargo se reiteró que las actividades tales como entrega de notas, reuniones de padres de familia o cualquiera otra que conlleve a la ausencia parcial o total de los alumnos a las instituciones deben ser notificadas como minimo con 15 dias de anticipación, en aras de garantizar el adecuado desarrollo del programa de alimentación escolar.

Se hace énfasis en que se debe promover la conformación del comité CAE institucionales para dar cumplimiento a la Resolución 0335/2021, los rectores manifiestan que allegarán las actas de comité CAE para realizar el respectivo seguimiento.

Nuevamente al igual que en anteriores comités los rectores de las instituciones educativas manifiestan la solicitud de los padres de familia para que se vuelva a dar la modalidad de ración preparada en sitio, la secretaria de educación les comunica que es una preocupación de la administración municipal acoger esta solicitud.

La interventoría socializa la encuesta que se viene realizando por parte del equipo de interventoria en las diferentes instituciones educativas a través de GoogleForms:

https://forms.gle/XaX27EJ7sKDuxL4AA

Programa de Alimentación (PAE) Acacias -RI

Encuesta de satisfaccion de estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentacion Escolar Modalidad Racion Industrializada
Contrato de interventoria 290 de 2023

adriana.interventoria@gmail.com Cambiar cuenta

No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

Consentimiento informado para padres/madres de familia
Apreciado padre o madre de familia, el equipo de interventoria esta llevando a cabo el seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Acacias, el proposito es evaluar la satisfaccion de los niños, niñas y adolescentes con los alimentos que están recibiendo diariamente y dado que su hijo/a es menor de 18 años, muy respetuosamente le solicitamos su autorización para que su hijo/a nos pueda aportar su experiencia como beneficiario del Programa PAE. Al diligenciar esta encuesta usted esta autorizando el uso de esta con fines evaluativos, si no desea contestar no representa ningún riesgo para el beneficio que recibe su hijo, contamos con su apoyo y su voluntad para que cada dia los niños de Acacias tengan mas herramientas para su jornada escolar y fortalecer asi con el complemento RACIÓN INDUSTRIALIZADA sus capacidades cognitivas y su bienestar fisico. Manifiesto que he leido y comprendido la información de este mensaje y en consecuencia acepto que mi hijo / hija respondan esta encuesta con mi apoyo

Estas encuestas serán enviadas por los rectores a los grupos de WhatsApp de padres de familia y/o alumnos, así como serán aplicadas por el personal técnico de la interventoria en sus diferentes visitas a las instituciones educativas.

Sin otro en particular se da por terminada la Reunión.(**se anexa** listado de asistencia)

UNION TEMPORAL PAE ACACIAS 2023

Versión 01	FORMATO ASISTENCIA A PROCESOS DE FORMACIÓN	19/01/2023

FECHA:	Abril 20 de 2023	LUGAR:	
TEMATICA:	Rectores Abril	DURACIÓN:	
CAPACITADOR:			

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CARGO	FIRMA
1	Jairo Chavez Rojas	17.471.518	Rector	
2	Nelson Luvenga H.	86.011.707	Coordinador	
3	Estolfo Contreras Perez	479292	Director de Nucleo	
4	Luis Ricardo Luna J.	1.796.225	Rector	
5	Aleida Muñoz Campos	31.021.444	Rectora	
6	Orlando Romero Otero	17309449	Director	
7	ADRIANA VERA M	3102179384	Interventor	
8	Keily Carton Moreno	1122120524	coordinadora PAE	
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

NOMBRE DEL RESPONSABLE: _____

FIRMA: _____

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 8
ACTAS DE COMITÉ

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 9
LABORATORIOS

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			9958-23
			FECHA DE REPORTE
			18 DE ABRIL 2023
CODIGO: F-OP-MB-29	VERSION: 02		FECHA: 07-04-2021

CLIENTE:	ADRIANA MARIA VERA MONROY	DIRECCIÓN / TEL	Acacías - Meta
NIT:	52073664-2	CONTACTO CLIENTE:	adriana.interventora@gmail.com
LUGAR TOMA DE MUESTRAS		SEDES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACIAS	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	13/04/2023		FECHA DE ANÁLISIS	13/04/2023	
CÓDIGO INTERNO	9958-1	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	16/04/2023	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
MUESTRA	FECHA LLEGADA	FECHA VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	OBSERVACIONES Muestra tomada en
LECHE CHOCOLATE	Información no suministrada	24/07/2023	230-2	6 x 200 c/u	empaque original sellado Prov: Celema

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA	TÉCNICA DE ANÁLISIS	MÉTODO	DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	40	Recuento en placa	ISO 4833-1	1.000 - 10.000 UFC
Recuento de coliformes totales (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 4832	<1 UFC
Recuento de coliformes fecales (UFC)	<1	Recuento en placa	FNOR 01/2-09/89	<1 UFC
Recuento de esporas anaerobias (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213	<1 UFC
Recuento de esporas aeróbicas (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213 - Modificado	<1 UFC

LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			9958-23
			FECHA DE REPORTE
			18 DE ABRIL 2023

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			9958-23
			FECHA DE REPORTE
			18 DE ABRIL 2023

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	13/04/2023		FECHA DE ANÁLISIS	13/04/2023	
CÓDIGO INTERNO	9958-2	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	16/04/2023	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
MUESTRA	FECHA LLEGADA	FECHA VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
CROISSANT	Información no suministrada	22/04/2023	L-32-01	70gr x 3	Muestra en empaque original sellado Prov. PRIMAVERA

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA	TÉCNICA DE ANÁLISIS	MÉTODO	INVIMA PAN
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	30	Recuento en placa	ISO 4833-1	10000 UFC Máximo
NMP coliformes totales (NMP)	<3	Número Más Probable	AOAC 966.24	9 NMP
NMP coliformes fecales (NMP)	<3			<3 NMP
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC)	<100	Recuento en placa	ISO 6888-1	<100 UFC
Recuento de mohos (UFC)	<10	Recuento en placa	ISO 21527 -1	200 UFC Máximo
Recuento de levaduras (UFC)	40			

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE 9958-23 FECHA DE REPORTE 18 DE ABRIL 2023

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	13/04/2023		FECHA DE ANÁLISIS	13/04/2023	
CÓDIGO INTERNO	9958-3	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	16/04/2023	TEMPERATURA DE RECIBO °C	24
MUESTRA	FECHA DE LLEGADA	FECHA VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
MANZANA	Información no suministrada	No aplica	No aplica	3	ninguna

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA	TÉCNICA DE ANÁLISIS	MÉTODO	INVIMA FRUTA ENTERA
Presencia /Ausencia de *Salmonella* spp en 25 gramos	AUSENCIA	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1 (MDS	AUSENCIA

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 10
CORRESPONDENCIA

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

SOLICITUD INFORMACIÓN PARA DAR CONTESTACIÓN A LA CIRCULAR 041 DE ABRIL DE 2023 Y CHIP

Educación Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co> 12 de abril de 2023, 08:44
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>
CC: Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>

Buenos días,

Doctora
ADRIANA MARIA VERA MONROY
CC: 52.073.664
Interventora del Contrato No. 289 de 2023

Asunto: SOLICITUD INFORMACIÓN PARA DAR CONTESTACIÓN A LA CIRCULAR 041 DE ABRIL DE 2023, CHIP Y GESPROY

Cordial Saludo,

Teniendo en cuenta la solicitud de información de la Secretaría de Educación Departamental, se reitera la solicitud de presentar los informes de ejecución de los contratos No. 289 de 2023 y 290 de 2023 oportunamente, considerando que los contratos iniciaron en el mes de febrero y a la fecha no han presentado informes de ejecución, ni cuentas de cobro.

Por tanto, se requiere presentar los informes de ejecución del mes de febrero y marzo a más tardar el viernes 14 de abril para el reporte del Gesproy, al igual para dar contestación a la circular 041 de 2023 y reportar el primer trimestre de la categoría UAPA-PAE en el CHIP.

Agradezco la atención prestada.

Cordialmente,

Haidiby Rada Betancourt
Profesional Especializado- Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Celular: 3124742638
Teléfono: 6574632 - 6574633 - 6574634 - 6574635

AVISO LEGAL:Este correo electrónico contiene información confidencial de la Alcaldía de Acacías Meta.Si Usted no es el destinatario, le informamos que no podrá usar, retener, imprimir, copiar, distribuir o hacer público su contenido, de hacerlo podría tener consecuencias legales como las contenidas en la Ley 1273 del 5 de Enero de 2009 y todas las que le apliquen. Si ha recibido este correo por error, por favor infórmenos a seguridaddigital@acacias.gov.co y bórrelo. Si usted es el destinatario, le solicitamos mantener reserva sobre el contenido, los datos o información de contacto del remitente y en general sobre la información de este documento y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

---------- Forwarded message ---------
De: **Social Alcaldía de Acacías** <social@acacias.gov.co>
Date: mié, 12 abr 2023 a las 7:44
Subject: Fwd: ASUNTO: CIRCULAR 041 DE ABRIL DE 2023
To: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordialmente,

Magda Milena Pinzón León
Secretaria Social de Educación, Cultura y Deporte
Email: social@acacias.gov.co
Teléfono: 6574632 - 6574633 - 6574634 - 6574635

AVISO LEGAL: Este correo electrónico contiene información confidencial de la Alcaldía de Acacias Meta.Si Usted no es el destinatario, le informamos que no podrá usar, retener, imprimir, copiar, distribuir o hacer público su contenido, de hacerlo podría tener consecuencias legales como las contenidas en la Ley 1273 del 5 de Enero de 2009 y todas las que le apliquen. Si ha recibido este correo por error, por favor infórmenos a seguridaddigital@acacias.gov.co y bórrelo. Si usted es el destinatario, le solicitamos mantener reserva sobre el contenido, los datos o información de contacto del remitente y en general sobre la información de este documento y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita.

---------- Forwarded message ---------
De: **Programa de Alimentación Escolar** <pae@meta.gov.co>
Date: mar, 11 abr 2023 a las 15:53
Subject: ASUNTO: CIRCULAR 041 DE ABRIL DE 2023
To: <alcaldia@acacias.gov.co>, Alcaldia Municipal Guamal Meta <alcaldia@guamal-meta.gov.co>, Alcaldia Cabuyaro <alcaldia@cabuyaro-meta.gov.co>, <alcaldia@castillalanueva.gov.co>, Alcaldia cubarral-meta <alcaldia@cubarral-meta.gov.co>, Alcaldia Cumaral <alcaldia@cumaral-meta.gov.co>, Alcaldia el Calvario <alcaldia@elcalvario-meta.gov.co>, Alcaldia el Castillo <alcaldia@elcastillo-meta.gov.co>, Alcaldia eldorado meta <alcaldia@eldorado-meta.gov.co>, Patricia Mancera Alcaldía Fuentedeoro Meta <alcaldia@fuentedeoro-meta.gov.co>, Alcaldia Granada <alcaldia@granada-meta.gov.co>, Alcaldia la Macarena <alcaldia@lamacarena-meta.gov.co>, <alcaldia@lejanías-meta.gov.co>, Alcaldia Mapiripan Meta <alcaldia@mapiripan-meta.gov.co>, Alcaldia Mesetas <alcaldia@mesetas-meta.gov.co>, Alcaldía Puerto Concordia <alcaldia@puertoconcordia-meta.gov.co>, Alcaldia Puerto Gaitan <alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co>, Alcaldia Municipal Puertolleras Meta <alcaldia@puertolleras-meta.gov.co>, Alcaldia Puerto Lopez <alcaldia@puertolopez-meta.gov.co>, Alcaldia Puertorico Meta <alcaldia@puertorico-meta.gov.co>, Alcaldia de Restrepo <alcaldia@restrepo-meta.gov.co>, Alcaldia Sancarlosdeguaroa Meta <alcaldia@sancarlosdeguaroa-meta.gov.co>, Alcaldia sanjuandearama-meta <alcaldia@sanjuandearama-meta.gov.co>, Alcaldia Municipal Sanjuanito Meta <alcaldia@sanjuanito-meta.gov.co>, <alcaldia@sanmartin-gov.co>, Alcaldia Municipal Uribe Meta <alcaldia@uribe-meta.gov.co>, Alcaldia Vista Hermosa <alcaldia@vistahermosa-meta.gov.co>, <social@acacias.gov.co>, Alcaldia Barranca de Upia <secretariadegobierno@barrancadeupia-meta.gov.co>, <gobierno@cabuyaro-meta.gov.co>, <sed.educacion@castillalanueva.gov.co>, <secgobierno@cubarral-meta.gov.co>, <alcaldiacumaraleducacion@gmail.com>, <secretariadegobiernoyplaneacioneinfraestructura@elcalvario-meta.gov.co>, SECRETARIA DE GOBIERNO EL CASTILLO META <gobierno@elcastillo-meta.gov.co>, Alcaldia Fuentedeoro <gobierno@fuentedeoro-meta.gov.co>, Alcaldia Granada <casaculturagranada@hotmail.com>, <desarrolloeconomicoysocial@guamal-meta.gov.co>, <secretariadegobierno@lamacarena-meta.gov.co>, Alcaldia lejanais <gobierno@lejanias-meta.gov.co>, <secretariadegobierno@mapiripan-meta.gov.co>, <secretariasocial@mesetas-meta.gov.co>, Alcaldia Puerto Concordia <sgobierno@puertoconcordia-meta.gov.co>, <alcaldía@puertolleras-meta.gov.co>, <secgobierno@puertolopez-meta.gov.co>, <gobierno@puertorico-meta.gov.co>, <ssocial@restrepo-meta.gov.co>, Alcaldia San Carlos de Guaroa <gobierno@sancarlosdeguaroa-meta.gov.co>, Alcaldia San Juan de Arama <social@sanjuandearama-meta.gov.co>, <planeacion@sanjuanito-meta.gov.co>, <jhosalo1974@hotmail.com>, <secretariadegobierno@uribe-meta.gov.co>, <secretariadegobierno@eldorado-meta.gov.co>, <secretariadegobierno@vistahermosa-meta.gov.co>
Cc: Gerencia de Cobertura Secretaría de Educación <gerenciacobertura@meta.gov.co>, <yepo98@hotmail.com>

Cordial saludo,

Respetados Alcaldes Municipios no certificados del meta, de manera atenta y respetuosa, Que mediante la Resolución No. 0335 de 2021 expedida por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER UApA, establece los lineamientos técnicos administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte las entidades territoriales. La cual dispuso que este Programa se financiará con todos los recursos públicos de

orden nacional y territorial, de destinación específica establecido normativamente, así como los de libre destinación, que sean presupuestados para tal fin, los cuales concurrirán en una bolsa común cuya ejecución será coordinada entre las Entidades Territoriales Certificadas y Entidades Territoriales No Certificadas correspondientes.

Envío circular N. 041 de 2023, de asunto: informe de ejecución y cumplimiento bolsa común programa alimentación escolar -pae, vigencia 2023.

Anexo documento, circular en formato pdf

Para efectos de allegar la documentación requerida, se deberá remitir en formato PDF al correo pae@meta.gov.co, a más tardar el día 17 de abril del 2023

CIRCULAR 041 DE 2023 BOLSA COMUN.PDF
53K

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

SOLICITUD INFORMACIÓN PARA DAR CONTESTACIÓN A LA CIRCULAR 041 DE ABRIL DE 2023 Y CHIP

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 14 de abril de 2023, 08:45
Para: Educación Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>, "planeacion@acacias.gov.co" <planeacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo,

Frente a lo solicitado, se envió requerimiento al contratista toda vez que no se cuenta con los informes correspondientes al periodo 9 al 28 de febrero, dichos informes fueron devueltos al contratista para correcciones luego de la revisión del mismo por parte del equipo de la interventoría, de manera verbal el contratista informó que el día lunes serán radicados dichos informes una ves sean subsanadas las correcciones respectivas de tal manera que lo reportado al aplicativo GESPROY corresponda a lo ejecutado por el contratista.

Frente al reporte de cantidades entregadas para el cumplimiento de la circular 041/2023 envío informe de cantidades entregadas durante el periodo correspondiente del 9 al 28 de febrero de 2023.

Cordialmente

ADRIANA MARIA VERA M
Interventora
Contrato de suministro N° 289/2023
[Texto citado oculto]

3 archivos adjuntos

INFORME CANTIDADES ENTREGADAS FEBRERO PAE ACACÍAS.pdf
245K

INFORME CANTIDADES ENTREGADAS FEBRERO PAE ACACÍAS.docx
83K

REQUERIMIENTO OPERADOR CS 289-2023.pdf
68K

Gmail Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 14 de abril de 2023, 08:36
Para: MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>, Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Sra

MARCELA BERMUDEZ
R/L: UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023
CONTRATO DE SUMINISTRO No.289 DE 2023

Cordial saludo

De manera respetuosa reitero la solicitud de informes correspondientes al periodo comprendido entre el 9 y el 28 de febrero, adicional a lo anterior informe de ejecución del mes de marzo, si bien es cierto que fue radicado informe de ejecución para correcciones este no ha sido radicado nuevamente a la interventoría para realizar la respectiva viabilidad y reporte a la entidad.
Es importante tener en cuenta que dicha información no solo es necesaria para efectos de pago sino para el cumplimiento de la entidad estatal frente al reporte oportuno al aplicativo GESPROY y la información de la circular 041/2023.

con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora
Contrato de suministro N° 289/2023

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

IFORMACION DE NO CLASE

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 28 de abril de 2023, 17:42
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo

Cordial saludo,

Buenos tardes ,Doctora Adriana me permito informar que el día 02 de Mayo de no hay clase en la sede san juanito
Y el día 05 de mayo de 2023 no hay clase en la sede de quebraditas.

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

REPORTE DE NO CLASE

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 27 de abril de 2023, 09:06
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Buenos días ,Doctora Adriana me permito informar que el día de mañana viernes 28 de Abril no habrá clase en la sede de Quebraditas ,por cita médica del profesor.

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

solicitud de intercambio

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 21 de abril de 2023, 17:15
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Buenas tardes doctora Adriana Vera, me permito solicitar respetuosamente nos permita entregar el siguiente panificado que reposa en bodega con fecha de vencimiento 03 de mayo de 2023, el cual se encuentra represado por la alta inasistencia en las diferentes instituciones educativas como es de su conocimiento.

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

INTERCAMBIO DE MENÚ 21-04-23.xlsx
11K

Gmail Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Cambio de menú

3 mensajes

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 19 de abril de 2023, 08:31
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Doctora Adriana, me permito informar que por motivos de no clase hoy 19 de marzo en las instituciones 20 de julio y lilia castro ,contamos con la fruta (banano) en bodega,fruta que ya teníamos pedida por tal motivo solicitamos su autorización, para entregar banano en el menú del día jueves 20 de marzo y la naranja el menú del día viernes 21 de marzo,en las 2 sedes ya mencionadas.

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 19 de abril de 2023, 08:44
Para: MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>

Se aprueba el cambio solicitado

El mié, 19 de abr de 2023, 8:31 a. m., MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> escribió:

> Cordial saludo,
>
> Doctora Adriana, me permito informar que por motivos de no clase hoy 19 de marzo en las instituciones 20 de julio y lilia castro ,contamos con la fruta (banano) en bodega,fruta que ya teníamos pedida por tal motivo solicitamos su autorización, para entregar banano en el menú del día jueves 20 de marzo y la naranja el menú del día viernes 21 de marzo,en las 2 sedes ya mencionadas.
>
> Gracias por la atención prestada,
>
> Cordialmente,
>
> KEILY CAÑON MORENO
> Coordinadora Administrativa.

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 19 de abril de 2023, 10:44
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

MUCHAS GRACIAS.

El mié, 19 abr 2023 a la(s) 08:44, Adriana M Vera (adriana.interventora@gmail.com) escribió:

> Se aprueba el cambio solicitado
>
> El mié, 19 de abr de 2023, 8:31 a. m., MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> escribió:
>
> > Cordial saludo,
> >
> > Doctora Adriana, me permito informar que por motivos de no clase hoy 19 de marzo en las instituciones 20 de julio y lilia castro ,contamos con la fruta (banano) en bodega,fruta que ya teníamos pedida por tal motivo solicitamos su autorización, para entregar banano en el menú del día jueves 20 de marzo y la naranja el menú del día viernes 21 de marzo,en las 2 sedes ya mencionadas.

Gmail Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Invitación: Invitación al Comité de seguimiento operativo del PAE jue 20 abr 2023 2pm - 3pm (COT) (adriana.interventora@gmail.com)

1 mensaje

educacion@acacias.gov.co <educacion@acacias.gov.co> 17 de abril de 2023, 15:02
Responder a: educacion@acacias.gov.co
Para: adriana.interventora@gmail.com, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, Institucion Educativa Santa Teresita Acacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, INSTITUCION EDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, asconpe@hotmail.com, Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, pae2023acacias@gmail.com

Buenas tardes:

Se realiza la Invitación al Comité de seguimiento operativo del PAE:

Alcalde Municipal

Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes

Representante Legal del operador

Interventoría

Directores de Núcleo — Orlando Romero

Astolfo Contreras

Rectores Instituciones Educativas : Veinte de Julio

Brisas del Guayuriba

Santa Teresita

San José

Dinamarca

Profesional Especializado SSECD — Haidiby Rada Betancourt

Fecha: Jueves 20 de abril de 2023

Hora: 2:00 pm
Lugar: En la molienda carrera 18 número 8-38 Barrio el Retorno

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo.
2. Intervención de la Interventoría
3. Intervención del operador
4. Proposiciones y varios

Cuándo
jueves 20 abr 2023 · 2pm – 3pm (Hora estándar de Colombia)

Invitados

educacion@acacias.gov.co - organizador
duberney castillo
Orlando Romero Otero
Social Alcaldía de Acacías
INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA
ALEIDA MATEUS
Institucion Educativa Santa Teresita Acacias Meta
INSTITUCION EDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META
adriana.interventora@gmail.com
asconpe@hotmail.com
Alcaldía de Acacías
jairochavez.dmarca@acacias.edu.co
pae2023acacias@gmail.com

Ver información de todos los invitados

Responder por adriana.interventora@gmail.com

Sí No Tal vez Más opciones

Invitación de Calendario de Google

Te enviamos este correo electrónico porque te suscribiste a las notificaciones del calendario. Para dejar de recibir estos mensajes, ve a la configuración del Calendario, selecciona este calendario y cambia "Otras notificaciones".

Si reenvías esta invitación, los destinatarios podrán enviar una respuesta al organizador, ser agregados a la lista de invitados, invitar a otras personas independientemente del estado de su propia invitación o modificar tu confirmación de asistencia. Más información

invite.ics
6K

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

INFORMACION DE NO CLASE

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 17 de abril de 2023, 14:30
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

De manera atenta nos permitimos informar que el día miércoles 19 de Abril no hay clase en las instituciones 20 de julio y lilia castro ,hay reunión de padres entrega de alertas tempranas.

Agradecemos su atención.

Cordialmente,

Keily Cañón Moreno
Coordinadora Administrativa

Gmail Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Solicitud invitación al tercer comité de seguimiento PAE ACACÍAS 2023

1 mensaje

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 17 de abril de 2023, 14:22
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>, MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>

Doctora.
MAGDA MILENA PINZÓN LEON
Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes.

Cordial saludo,

De manera respetuosa solicito sea convocado el tercer comité operativo PAE para el día 19 de abril de 2023, es importante tener en cuenta que la premura de la convocatoria obedece principalmente a la situación que se está presentando en las instituciones educativas beneficiarias relacionadas con la reiterada cancelación de la entrega de Complementos Industrializados a causa de días de No clase por diferentes causas.
Lo anterior pone en riesgo la programación de entregas y el aumento de remanentes tanto de panificado, lácteos y frutas que ponen en riesgo el equilibrio económico del proyecto, debido a la perdida por vencimiento o deterioro para el caso de la fruta de los alimentos que conforman la ración industrializada.

Hora y lugar a concertar

Con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

SOLICITUD DE INTERCAMBIO

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 14 de abril de 2023, 18:04
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Doctora Adriana, me permito informar que por motivos de no clase en Santa Teresita ,contamos en bodega con 2.250 unidades de panificado entre (roscón ,mogolla coco y muffin de chocolate) represado en bodega con fecha de vencimiento de 19 de abril, por tal motivo solicitamos su autorización para entregar en las sedes Lilia Castro y 20 de Julio el día lunes 17 de marzo de 2023.

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo

1 mensaje

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 14 de abril de 2023, 08:36
Para: MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com>, Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Sra

MARCELA BERMUDEZ
R/L: UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023
CONTRATO DE SUMINISTRO No.289 DE 2023

Cordial saludo

De manera respetuosa reitero la solicitud de informes correspondientes al periodo comprendido entre el 9 y el 28 de febrero, adicional a lo anterior informe de ejecución del mes de marzo, si bien es cierto que fue radicado informe de ejecución para correcciones este no ha sido radicado nuevamente a la interventoría para realizar la respectiva viabilidad y reporte a la entidad.
Es importante tener en cuenta que dicha información no solo es necesaria para efectos de pago sino para el cumplimiento de la entidad estatal frente al reporte oportuno al aplicativo GESPROY y la información de la circular 041/2023.

con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora
Contrato de suministro N° 289/2023

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

NO CLASE

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 13 de abril de 2023, 15:57
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

De manera atenta nos permitimos informar que el día de mañana viernes 14 de Marzo no hay clase en la sede de Quebraditas,el profesor tiene una cita médica

Agradecemos su atención.

Cordialmente,

Keily Cañón Moreno
Coordinadora Administrativa.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

SOLICITUD DE INTERCAMBIO

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 12 de abril de 2023, 16:55
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Solicitamos respetuosamente, se nos autorice entregar para el día de mañana jueves 13 de marzo banano y el dia viernes 14 entregar naranja en las siguientes instituciones:
Venecia,Lilia Castro,Cecilita,Rancho Grande,San Juanito, esto debido represión de banano en la bodega por las no clases en la instituciones de santa teresita y sus sedes.

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

SOLICITUD DE INTERCAMBIO

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 10 de abril de 2023, 15:58
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Comedidamente solicitamos se nos autorice entregar para el día de mañana 11 de marzo en la institución Lilia Castro 450 unidades de mogolla miel con fecha de vencimiento del día 13 de abril del año presente .

Gracias por la atención prestada,

Cordialmente,

KEILY CAÑON MORENO
Coordinadora Administrativa.

Gmail

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

SOLICITUD CAMBIO DE MENU

1 mensaje

MARCELA BERMUDEZ <pae2023acacias@gmail.com> 8 de abril de 2023, 16:06
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Respetada doctora, me permito allegar la relación semanal de la entrega de R.I en cada una de las instituciones,haciendo uso de intercambios por razones dadas en anterior correo electrónico.

Agradecemos su atención,

Cordialmente,

Keily Cañon Moreno
Coordinadora Administrativa
Unión Temporal PAE Acacias 2023

CAMBIOS DE MENÚ - Nº 6.xlsx
12K

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ANEXO N° 11

ACTA PARCIAL

ADRIANA VERA M

52073664-2

ALCALDÍA DE Acacías

Camino de oportunidad.

ACTA PARCIAL

OBJETO DEL CONTRATO: "IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META"

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE ACACÍAS
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023 NIT
INTERVENTORA: ADRIANA MARIA VERA MONROY

PLAZO DE EJECUCIÓN INICIAL: CINCO (05) MESES Y QUINCE (15) DIAS
FECHA ACTA DE INICIACIÓN: Ocho (08) de febrero del año 2023
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL: Veintitres (23) de Julio del año 2023.
FECHA PRESENTE ACTA: 25 de mayo de 2023

VALOR INICIAL DEL CONTRATO: DOS MIL OCHENTA Y CUATRO MILLONES CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 2.084.047.285)

Entre los suscritos a saber DERLY MARCELA BERMUDEZ VELÁZQUEZ, representante legal de UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023, en su calidad de contratista y ADRIANA MARIA VERA MONROY, en su calidad de interventora en reunión celebrada el día veinticinco (25) de mayo de 2023 se suscribió la presente Acta Parcial 03 del contrato de suministro No. 289 de 2023, para el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de abril de 2023 y que se detalla a continuación:

No.	CONDICIONES CONTRACTUALES INICIALES					CONDICIONES ACTUALIZADAS DEL CONTRATO			CANTIDADES EJECUTADAS				CANTIDAD POR EJECUTAR
									PRESENTE ACTA		CANTIDADES ACUMULADAS		
	ITEM PAGO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES EJECUTADAS	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES ACUMULADAS	
1.2.4	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel preescolar y primaria 1ro, 2do y 3ro (incluye empaque)	Ración	153.710	$ 3.323,00	$ 510.778.330,00				21.879	$ 72.703.917,00	72.770	$ 241.814.710,00	80.940
1.2.5	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel primaria 4to y 5to, secundaria, media y ciclo complementario (incluye empaque)	Ración	272.385	$ 3.767,00	$ 1.025.998.955,00				89.756	$ 149.760.852,00	134.089	$ 505.037.923,00	138.296
2.2.1	DOTACIÓN DE ASEO	MES	5,50	$ 3.500.000,00	$ 19.250.000,00				0,00	$ 0,00	5,50	$ 19.250.000,00	0,00
2.2.2	GASTOS FIJOS DE OPERACIÓN	MES	5,50	$ 13.800.000,00	$ 75.900.000,00				1,00	$ 13.800.000,00	3,00	$ 41.400.000,00	2,50
2.2.1	PERSONAL	MES	5,50	$ 58.140.000,00	$ 319.770.000,00				1,00	$ 58.140.000,00	2,75	$ 159.885.000,00	2,75
2.2.2	TRANSPORTE	MES	5,50	$ 24.100.000,00	$ 132.550.000,00				1,00	$ 24.100.000,00	2,75	$ 66.275.000,00	2,75
	TOTALES				$ 2.084.247.285,00			$ 0,00		$ 318.504.769,00			

VALOR DEL CONTRATO	$ 2.084.247.285,00
VALOR EJECUTADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 318.504.769,00
VALOR DEL ANTICIPO AMORTIZADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 0,00
VALOR A CANCELAR POR PARTE DEL MUNICIPIO EN LA PRESENTE ACTA	$ 318.504.769,00
VALOR EJECUTADO EN ACTAS ANTERIORES	$ 715.157.864,00
VALOR POR EJECUTAR	$ 1.050.584.652,00
VALOR ACUMULADO AMORTIZADO DEL ANTICIPO	$ 0,00
SALDO POR AMORTIZAR DEL ANTICIPO	$ 0,00
VALOR NO EJECUTADO	$ 1.050.584.652,00
VALOR TOTAL A PAGAR	$ 318.504.769,00

Para constancia de lo anterior firman la presente Acta Parcial No. 3, los que en ella intervinieron, a los veinticinco (25) días del mes de mayo de 2023

DERLY MARCELA BERMUDEZ VELAZQUEZ
Representante Legal de UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023
Contratista

ADRIANA MARIA VERA MONROY
INTERVENTORA
CONTRATO DE SUMINISTRO N° 289/2023