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 | Santa Teresita | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: | 28/ Julio/23 | 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 | 349 | 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

| | | |
|---|---|---|
| ÚLTIMA 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 | | |
| 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 | | 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 | | 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 | | |

| 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. | 0 | No cumple |
| | | 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 | | |
| | | TOTAL PUNTAJE | 9 | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | 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 plásticas, 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 ) | 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 | | 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: | Cra Gloria Herrera | Cargo: | |
| Realizada por: | Juliana Garcia. | Cargo: | interventoria |

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 | 20 de julio | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: | 31-07-23 | Hora inicio: | 7:00 |
| 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 | 80% | PORCENTAJE % |

CONCEPTO FINAL
ÚLTIMA 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 | 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 | | 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 | 7 | TOTAL PUNTAJE | 7 | 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 | 3 | 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 | | |

| 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. | 0 | no Cumple |
| | | 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 plásticas, de manera que aíslen 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 ) | 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 | 2% | 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 |
| | | TOTAL PUNTAJE | 2% | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 2% | | | |

**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 GESTION 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 ACACÍAS 2023: SI CUMPLE NO CUMPLE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Marcela Franco | Cargo: | |
| Realizada por: | | Yolieth Guarin. | 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 | Venecia | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: 31/07/2023 | | 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 | | | | | |
| ÚLTIMA 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: S(CUMPLE), D (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ITEM | | 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 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 | | |

| 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. | 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 | | TOTAL PUNTAJE | | 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 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 plásticas, 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 ) | 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 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| | | TOTAL PUNTAJE | 2 | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |

| 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 ALIMENTACION PAE ACACÍAS 2023: SI CUMPLE NO CUMPLE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Claudia morón | Cargo: | |
| Realizada por: | | Juliana García. | Cargo: | |

372

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

FORMATO DE VERI[redacted]PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Compuesto San José | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | vda San José | Fecha Visita: 1-Agosto-23 | | Hora inicio: | 8:00 |
| 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 | 80% | PORCENTAJE % | |
|---|---|---|---|---|---|

CONCEPTO FINAL

| ÚLTIMA 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 (Descripción 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 | 7 | TOTAL PUNTAJE | 7 | PORCENTAJE % |
| | | IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 29 | PS PC PI 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 | Comple |
| 30 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | N/A | NO APLICA PARA LA MODALIDAD SUMINISTRADA |
| 31 | PS PC PI 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 PI 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 | 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 PC PI 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 PI 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 PI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | Cumple |
| 36 | PS PI 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 PI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | Cumple |
| 38 | PS PI 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 PI 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 PI ED | Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 41 | PS PI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | Cumple |
| 42 | PS PI 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 PI 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. | 0 | no cumple |
| | | 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 (ARTRÓPODOS, 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 | | 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 plásticas, de manera que aíslen 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 manejo 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 ) | 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 | 2 | 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 | 2 | 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 | 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 ACACÍAS 2023: SI CUMPLE NO CUMPLE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Atendido por: | Luci Ortiz | Cargo: | |
| Realizada por: | Yolieth Guarín. | 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 | Resguardo | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: 1/08/2023 | | 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

| ÚLTIMA 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 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 | | |

| 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. | 0 | NO Cumple. |
| | | 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 | 4 | 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 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 plásticas, de manera que aíslen 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 ) | 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 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL PUNTAJE | 2 | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |

| 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 2021: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Amanda Montaño | Cargo: | |
| Realizada por: | | Natalia Garcia | 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 | Dinamica | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: | 02/05/2023 | 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

| | | |
|---|---|---|
| ÚLTIMA 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 | | |
| 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 | 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 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 | | |

| 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. | 0 | No Cumple |
| | | 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 | 0 | 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 plásticas, de manera que aíslen 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 ) | 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**

| 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 |
| | | TOTAL PUNTAJE | 2 | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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: | | Cargo: | |
| Realizada por: | Juliana Garcia | Cargo: | |

381

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 | Dramaico | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | Centro Poblado | Fecha Visita: 02-08-23 | | Hora inicio: | 8:30 |
| 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

ÚLTIMA 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 1350 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 10% | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS<br>TOTAL PUNTAJE | 10% | PORCENTAJE % |

| ITEM | | II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO<br>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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 5% | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO<br>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 | 1% | 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 | 3% | 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 | 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 | | |

| 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. | 0 | no cumple |
| | | 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 | | 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 plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL PUNTAJE | | PORCENTAJE % |
| | | VIII. ENSERES 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 ) | 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 | 7% | 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 |
| | | TOTAL PUNTAJE | 2% | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 2% | | | |

| 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 | 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 ACACÍAS 2023: SI CUMPLE NO CUMPLE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Atendido por: | Nutricionista auditor | Cargo: | |
| Realizada por: | Yoleth Garzón | 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 | 20 de Julio | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: | 3-08-23 | Hora inicio: | 7:00 |
| 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

ÚLTIMA 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 Manipuladores 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| | | TOTAL PUNTAJE | 10/ | PORCENTAJE % |
| ITEM | | II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| | | 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 | | |
| 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 | 3/ | 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 | 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 | | |

| 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. | 0 | no cumple |
| | | 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 | | 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 plásticas, 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 ) | 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 | 2 | 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 botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL PUNTAJE | 2% | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | | | |

| 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 | 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 ACACÍAS 2023: SI CUMPLE ____ NO CUMPLE ____

| | | | |
|---|---|---|---|
| Atendido por: | Vargela Franco. | Cargo: | |
| Realizada por: | Yulieth Cuervo. | Cargo: | |

382

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 | Cooperativa. | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: 06/Agosto/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

| ÚLTIMA 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 | Comple |
| 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 | Comple |
| 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 | Comple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Comple |
| 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 | Comple |
| 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 | Comple |
| | | 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 | Comple |
| 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 | Comple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Comple |
| 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 Comple |
| 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 | Comple |
| | | 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 | Comple |
| 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 | 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 | | |

| 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. | 0 | No Cumple |

| 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 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL PUNTAJE | 9 | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |

| 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 plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |

| TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL PUNTAJE | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |

| 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 ) | 0 | NoCumple |
| 63 | PS RI ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | 0 | NoCumple |
| | | TOTAL EQUIPOS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL PUNTAJE | 0 | PORCENTAJE % |

**X. SALUD OCUPACIONAL**

| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBBERVACIONES (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:** | | Cargo: | |
| **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 | Sardinata | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | | Fecha Visita: | 03/Agosto/23. | 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

ÚLTIMA 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 | | |
| 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 | 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 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 | | |

| 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 lleven 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 | | TOTAL PUNTAJE | | 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 % |
| | | [illegible] | | |
| 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 ) | 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 | | |
| 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: | | Cargo: | |
| Realizada por: | Juliana Garcia | Cargo: | Manipuladora. |

393

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

# ANEXO N° 6
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

PAE EN CASA
Acacías
Camino de oportunidad.

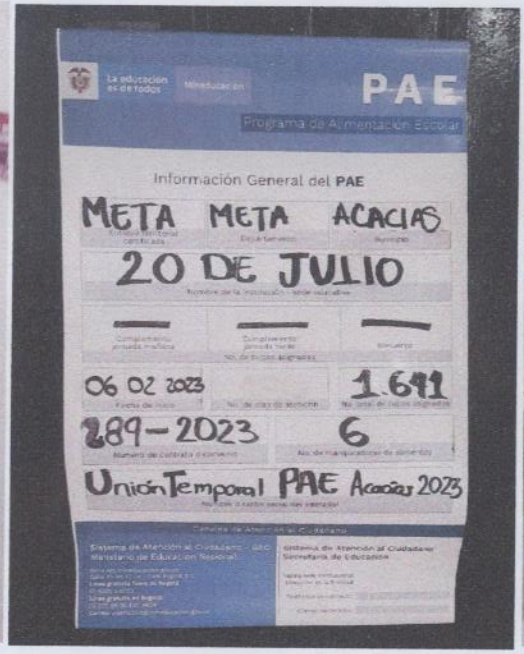
394

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO










CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO












ADRIANA VERA M
52073664-2

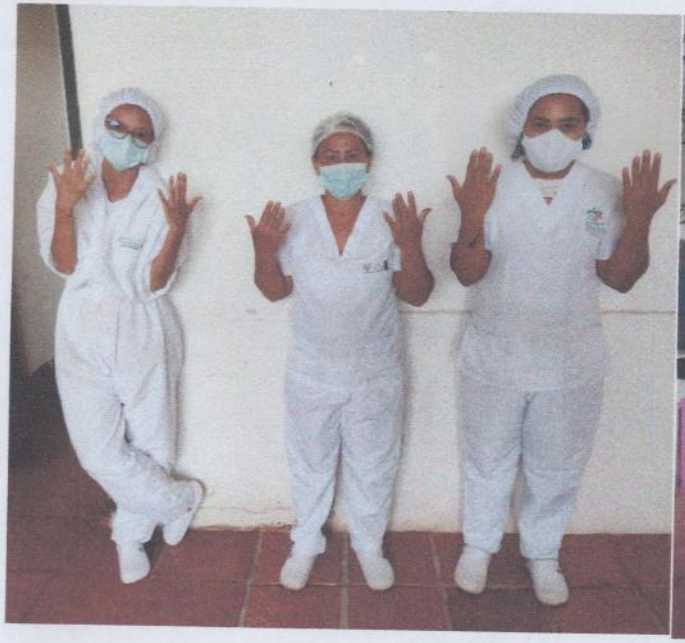
396

ADRIANA VERA M
52073664-2

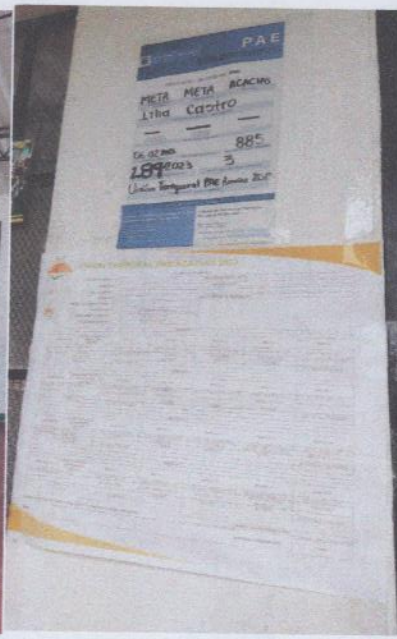
# INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290 DE 2023










# INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290 DE 2023



ADRIANA VERA M
52073664-2



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 290 DE 2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO

SEDE LILIA CASTRO

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

ADRIANA VERA M
52073664-2
















400



ADRIANA VERA M
52073664-2

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023



ADRIANA VERA M
52073644-2

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023






ADRIANA VERA M
52073664-2

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290 DE 2023

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023



ADRIANA VERA M
52073664-2

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023




ADRIANA VERA M
52073664-2

405

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA

  No. 290 DE 2023




ADRIANA VERA M
52073664-2

406





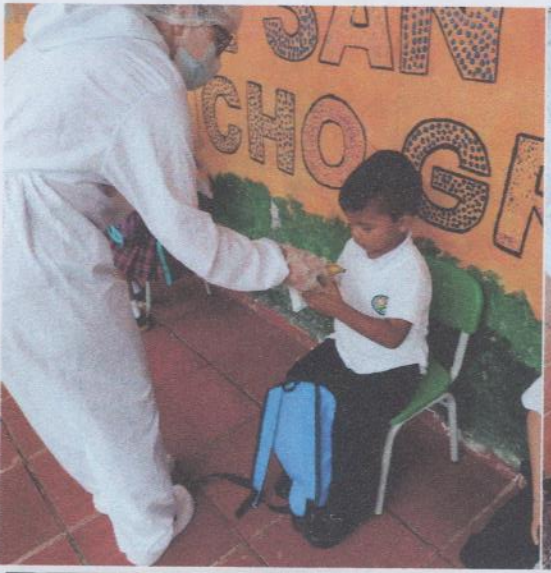
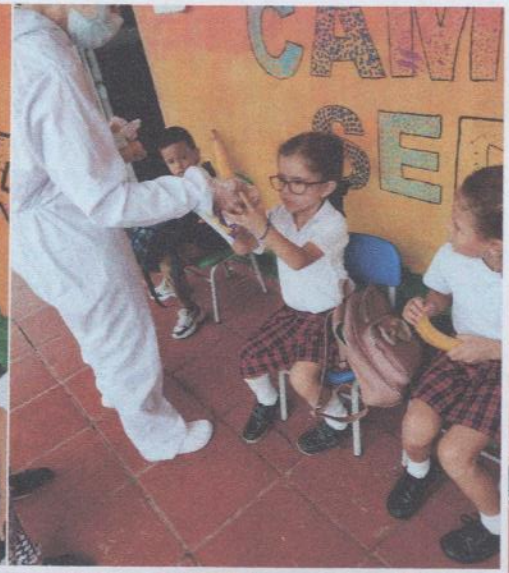




# INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE CAMPESTRE Y SEDES

- 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

ADRIANA VERA M
52073664-2












INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
- No. 290 DE 2023

410

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023

ADRIANA VERA M
52073664-2













411

# INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA
  No. 290 DE 2023

ADRIANA VERA M
52073664-2














412







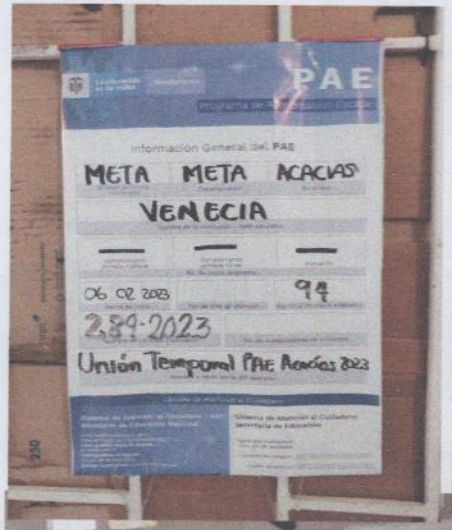


ADRIANA VERA M
52073664-2

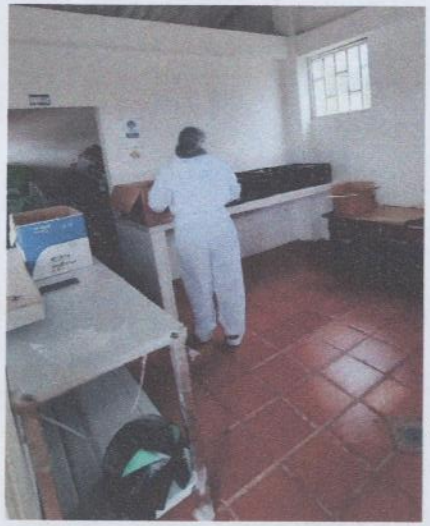
# INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023



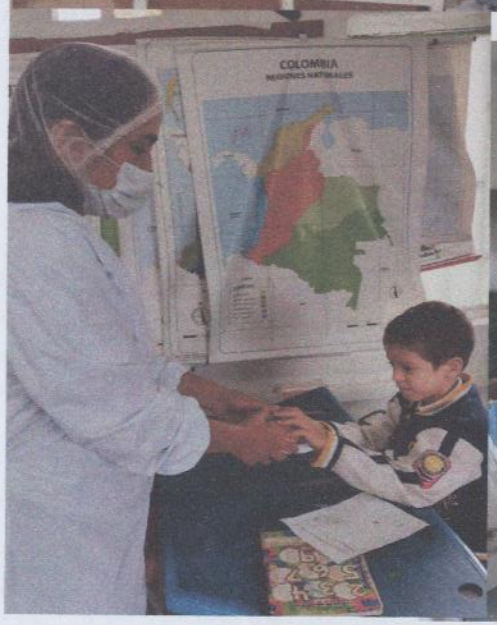


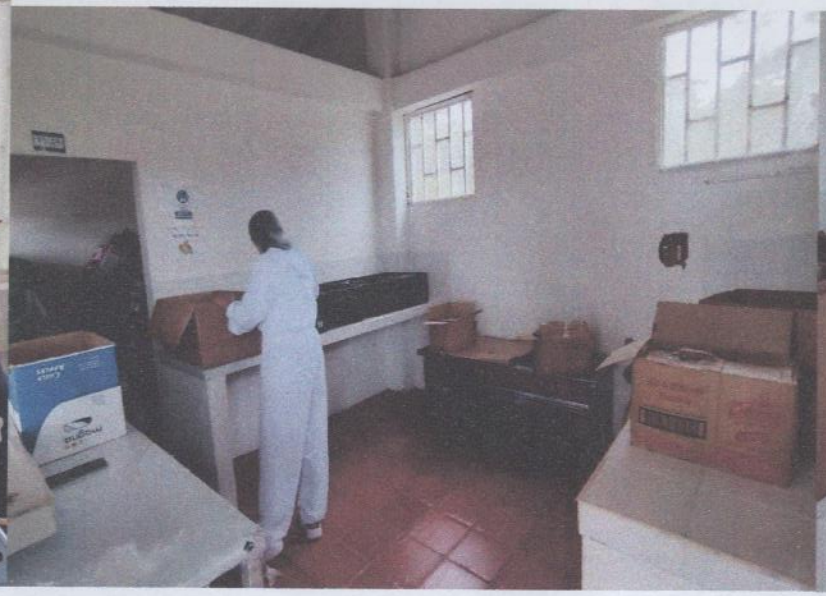


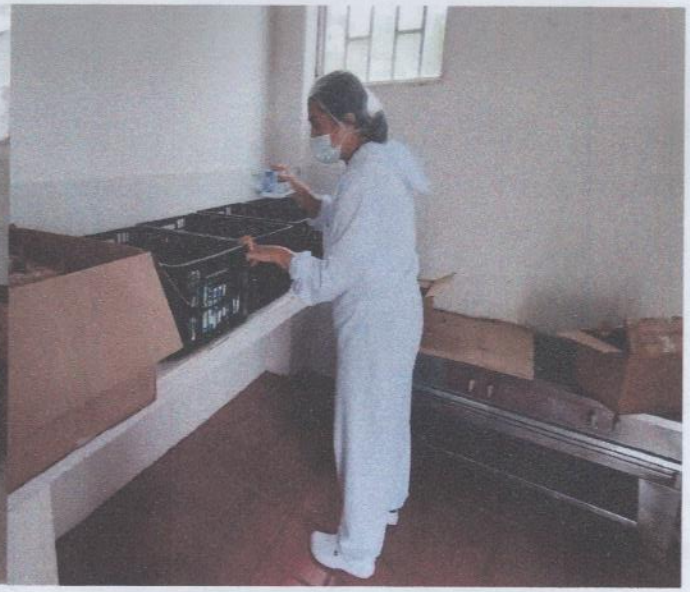



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023





414

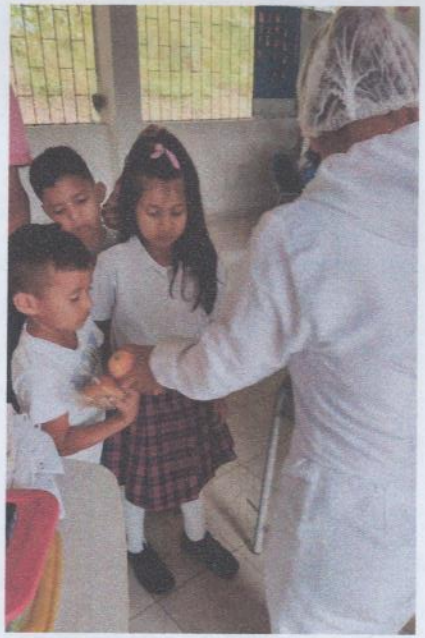





# INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

- CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 290 DE 2023







ADRIANA VERA M
52073664-2





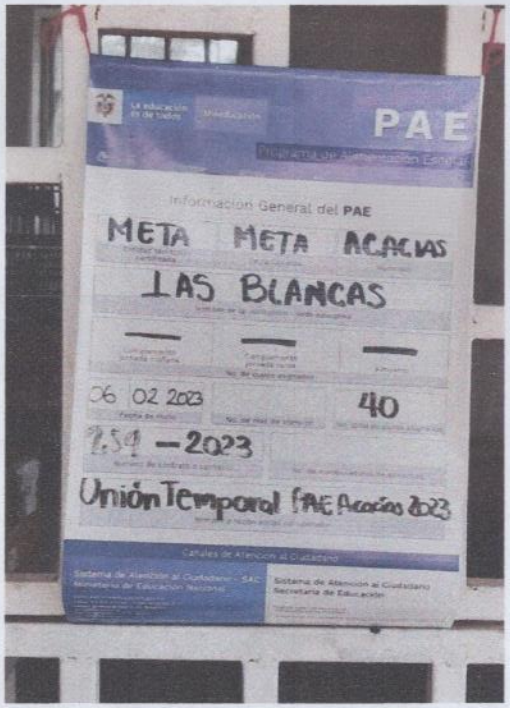
# INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

ADRIANA VERA M
52073664-2

- 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.

417

# Programa de Alimentación (PAE) Acacias - RI

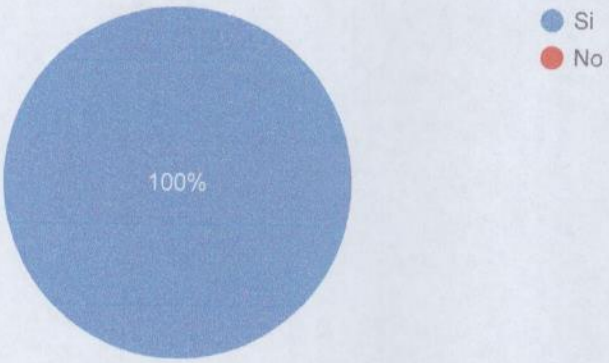
518 respuestas
Publicar datos de análisis

## Consentimiento informado para padres/madres de familia

Desea responder la encuesta

Copiar

518 respuestas



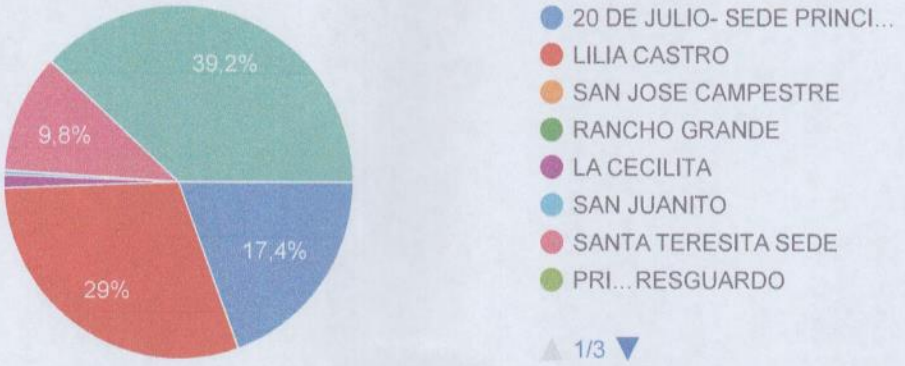

Institución Educativa

418

## Institución Educativa

Copiar

518 respuestas

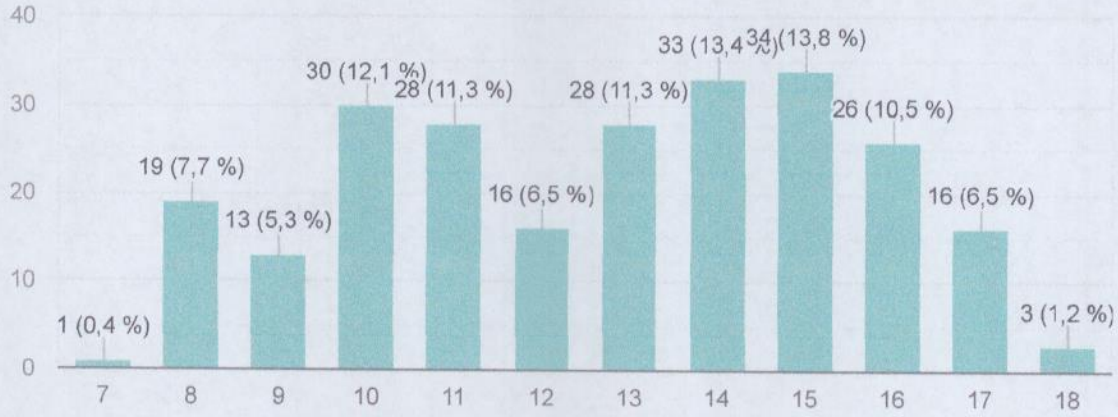



## Datos del Estudiante

### Edad

Copiar

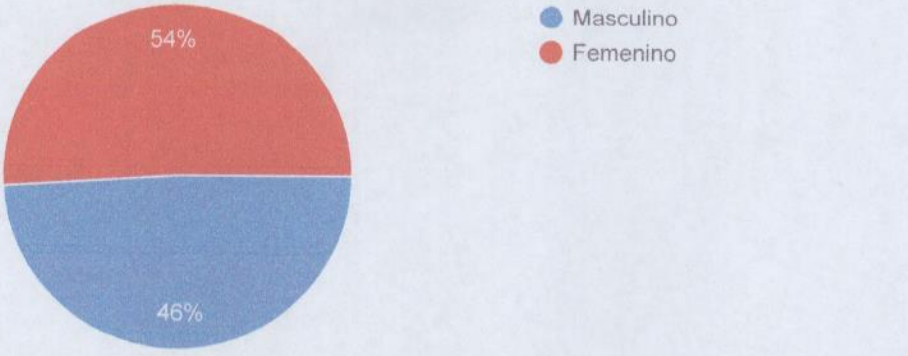
516 respuestas




### Sexo

Copiar

518 respuestas

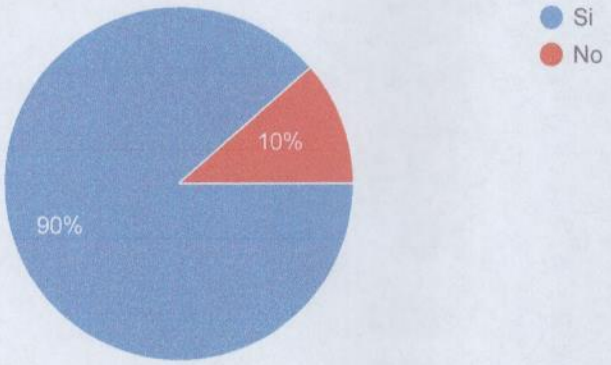



## Encuesta PAE

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

Copiar

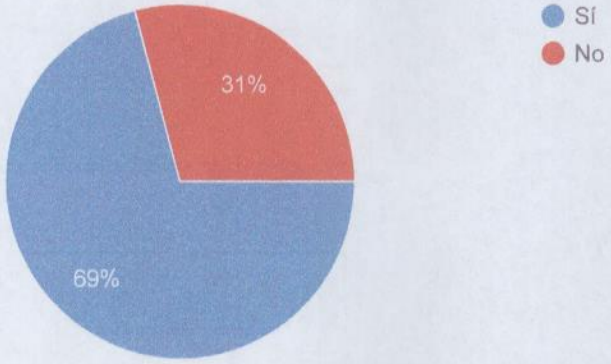
516 respuestas




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

Copiar

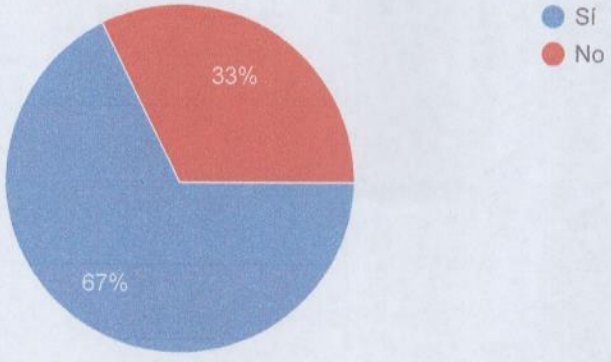
518 respuestas




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

Copiar

518 respuestas

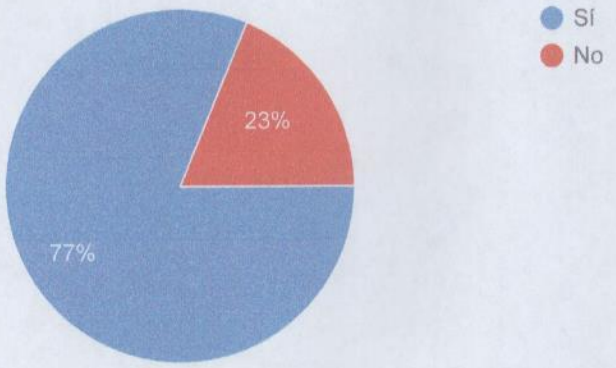



420

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

Copiar

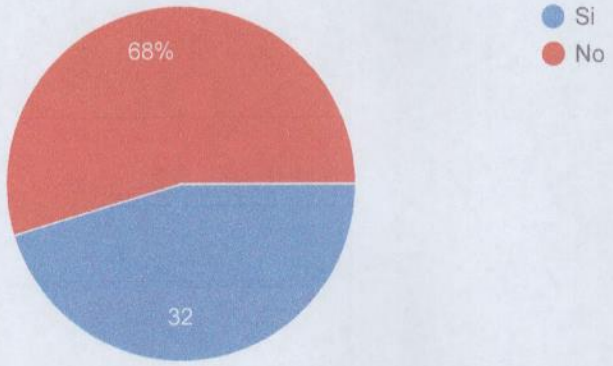
518 respuestas




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

Copiar

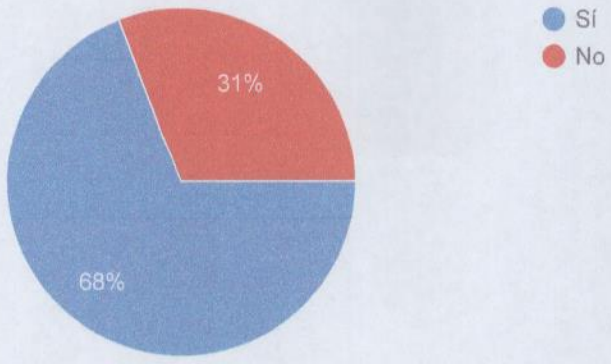
518 respuestas




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

Copiar

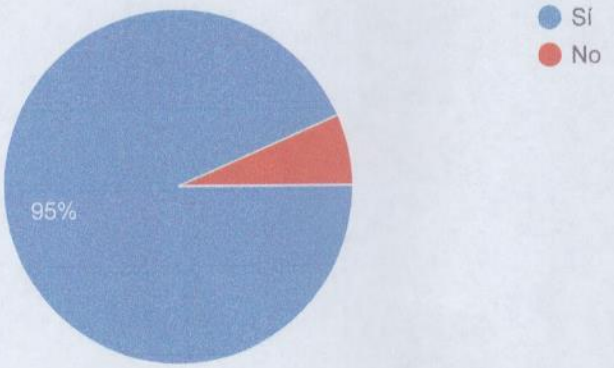
518 respuestas



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

Copiar

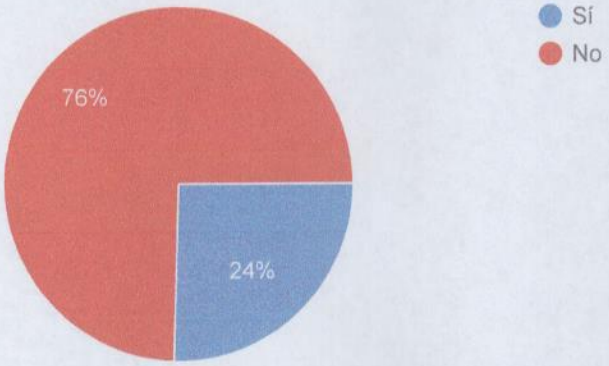
518 respuestas




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

Copiar

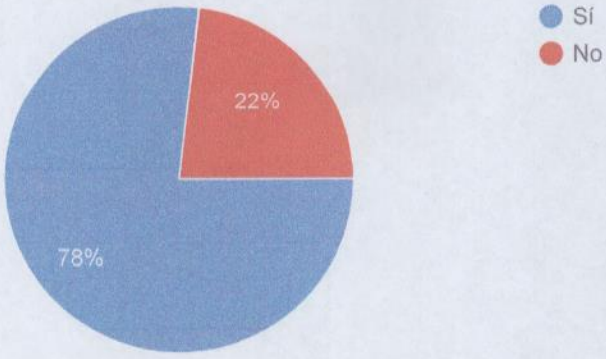
518 respuestas




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

Copiar

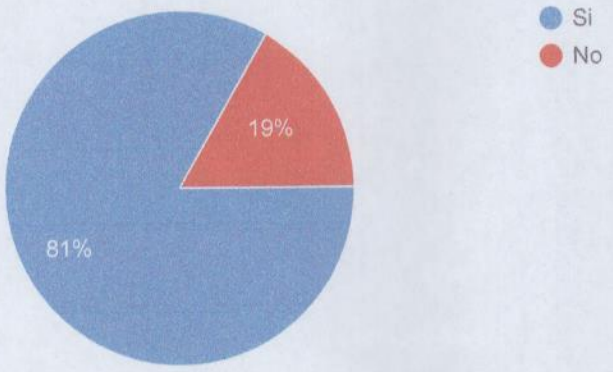
518 respuestas



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

Copiar

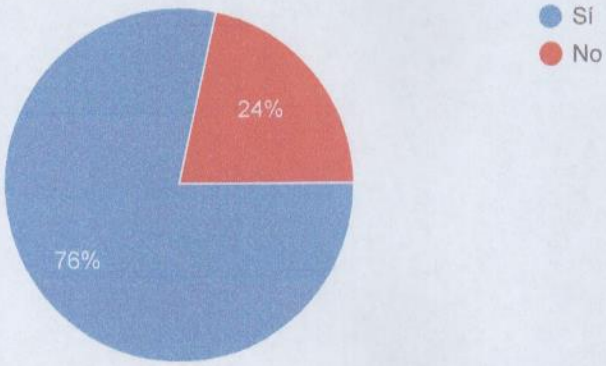
518 respuestas




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

Copiar

518 respuestas




Refrigerio PAE

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

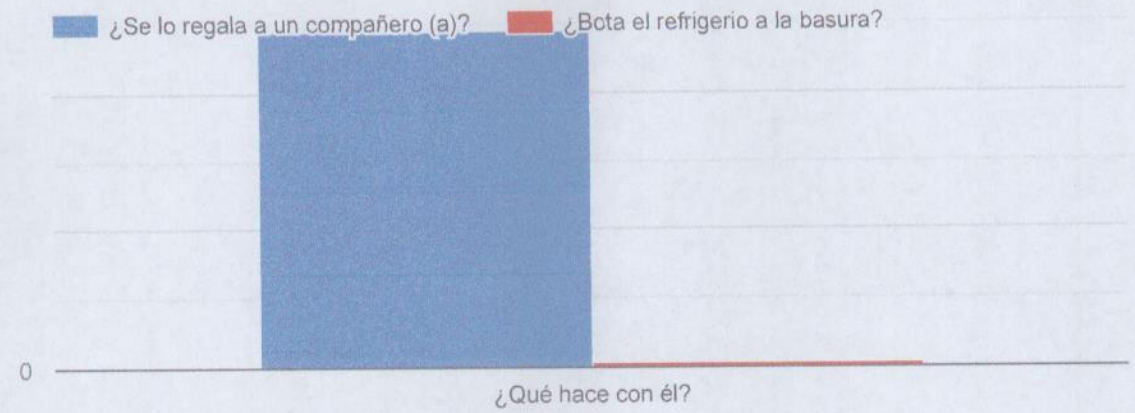
Copiar



Disposición del alimento

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

Copiar



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

Hamburguesas

Paquetes de papas

Chocorramo

Empanadas

Bom yurt

Gaseosa

Cereal

Variedad de frutas

fresa

La fruta

jugo de frutas

Granadilla

leche de chocolate

Pera

Manzana

Helado

Croasam

mango,

Mango. pera

# Programa de Alimentación (PAE) Acacias -RI

adriana.interventora@gmail.com Cambiar cuenta

No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

Encuesta PAE

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

- ◯ Si
- ◯ No

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

- ◯ Sí
- ◯ No



426

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

- ○ Sí
- ○ No

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

- ○ Sí
- ○ No

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

- ○ Si
- ○ No

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

- ○ Sí
- ○ No

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

- ○ Sí
- ○ No

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

- ◯ Sí
- ◯ No

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

- ◯ Sí
- ◯ No

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

- ◯ Si
- ◯ No

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

- ◯ Sí
- ◯ No

Atrás Siguiente Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

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 1015-23 |
|---|---|---|---|
| | | | FECHA DE REPORTE 27 DE JULIO 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 | 24/07/2023 | | FECHA DE ANÁLISIS | 24/07/2023 | |
| CÓDIGO INTERNO | 1015-1 | FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA | 26/07/2023 | TEMPERATURA DE RECIBO °C | 23 |
| MUESTRA | FECHA LLEGADA | FECHA VENCIMIENTO | LOTE | CANTIDAD | OBSERVACIONES Muestra tomada en |
| LECHE VAINILLA | Información no suministrada | 24/01/2024 | 321-2 | 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 01/2-09/85 | <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 |
|---|---|---|---|
| | | | 1015-23 |
| | | | FECHA DE REPORTE |
| | | | 27 DE JULIO 2023 |

| CONCEPTO | CUMPLE |
|---|---|
| OBSERVACIONES | con los parámetros microbiológicos analizados |

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO



BIOS LABORATORIO SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6779913 - 3229478564 - 3013192047
VILLAVICENCIO - META

| BIOS LABORATORIO S.A.S | REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO | ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification | REPORTE |
|---|---|---|---|
| | | | 1015-23 |
| | | | FECHA DE REPORTE |
| | | | 27 DE JULIO 2023 |

| INFORMACIÓN DE LA MUESTRA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA TOMA DE MUESTRAS | 24/07/2023 | | FECHA DE ANÁLISIS | 24/07/2023 | |
| CÓDIGO INTERNO | 1015-2 | FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA | 26/07/2023 | TEMPERATURA DE RECIBO °C | 23 |
| MUESTRA | FECHA LLEGADA | FECHA VENCIMIENTO | LOTE | CANTIDAD | OBSERVACIONES |
| PAN MANTEQUILLA | Información no suministrada | 04/08/2023 | L-75-3 | 70gr x 3 | Muestra en empaque original sellado Prov. YEMAYA |

| 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 SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6779913 - 3229478564 - 3013192047
VILLAVICENCIO - META

| BIOS LABORATORIO S.A.S | REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO | ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification | REPORTE |
|---|---|---|---|
| | | | 1015-23 |
| | | | FECHA DE REPORTE |
| | | | 27 DE JULIO 2023 |

| INFORMACIÓN DE LA MUESTRA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA TOMA DE MUESTRAS | 24/07/2023 | FECHA DE ANÁLISIS | | 24/07/2023 | |
| CÓDIGO INTERNO | 1015-3 | FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA | 26/07/2023 | TEMPERATURA DE RECIBO °C | 23 |
| 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



BIOS LABORATORIO SAS
CALLE 33 B N° 36 - 37 UN 102
6779913 - 3229478564 - 3013192047
VILLAVICENCIO - META

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

# ANEXO N° 10
# CORRESPONDENCIA

ALCALDÍA DE Acacías
Camino de oportunidad.

425

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

## Solicitud Prórroga Contrato de Suministro N°. 289 de 2023

1 mensaje

**Adriana M Vera** <adriana.interventora@gmail.com> 17 de julio de 2023, 2:40 p.m.
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>

Doctora
**MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN**
Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes.
Supervisora
Contrato de Interventoría 290/2023

ASUNTO: Solicitud prorroga al contrato de suministro N° 289/2023

Cordial saludo,

En mi condición de interventora del Contrato de suministro N° 289/2023 y cuyo objeto es realizar la IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META, teniendo en cuenta la solicitud enviada por la UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023, operador del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS, el día el día 14 de junio de 2023.

Anexo copia solicitud operador Contrato de suministro N° 289/2023

Todo lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes,

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

**2 archivos adjuntos**

**SOLICITUD DE PRORROGA PAE ACACIAS.pdf**
334K

**PRORROGA CONTRATO 289 DE 2023 ACACIAS.pdf**
296K

47

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

## solicitud convocatoria 6° comité de seguimiento PAE

1 mensaje

**Adriana M Vera** <adriana.interventora@gmail.com> 21 de julio de 2023, 10:19 a.m.
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Doctora.

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

Cordial saludo,

De manera respetuosa solicito sea convocado el quinto comité operativo PAE para el día.26 de julio de 2023.

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

Con el acostumbrado respeto,

ADRIANA MARIA VERA MONROY
Interventora

42

Gmail

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

# Se convoca a la Segunda Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar.

3 mensajes

**Educación Alcaldía de Acacías** <educacion@acacias.gov.co> 16 de junio de 2023, 3:26 p.m.
Para: Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Secretaría Privada Alcaldía de Acacías <sprivada@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, asconpe@hotmail.com, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa TeresitaAcacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, INSTITUCIONEDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, Jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, Personería Alcaldía de Acacías <personeria@acacias.gov.co>, pae2023acacias@gmail.com

Cordial saludo,

De conformidad con la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimen tación Escolar – PAE", se convoca a la Segunda Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar de la vigencia 2023 a las siguientes personas.

| | Cargo | Nombre |
|---|---|---|
| 1 | Alcalde Municipal o Delegado | Licenciado Eduardo Cortes Trujillo |
| 2 | Interventora del PAE | Adriana Vera |
| 3 | Secretaria Social de Educación, cultura y deportes | Magda Milena Pinzón |
| 4 | Representante del Operador PAE y/o delegados | Derly Marcela Bermudez Velasquez |
| 5 | Rectores de las Instituciones Educativas atendidas por el Municipio: | Veinte de Julio<br>Brisas del Guayuriba<br>Santa Teresita<br>San José<br>Dinamarca |
| 6 | Presidente del Comité de Alimentación Escolar | I.E Veinte de Julio<br>I.E Brisas del Guayuriba<br>I.E Santa Teresita<br>I.E San José<br>I.E Dinamarca |
| 7 | Personero Estudiantil | I.E Veinte de Julio<br>I.E Brisas del Guayuriba<br>I.E Santa Teresita<br>I.E San José<br>I.E Dinamarca |
| 8 | Veedores | I.E Veinte de Julio<br>I.E Brisas del Guayuriba<br>I.E Santa Teresita<br>I.E San José<br>I.E Dinamarca |
| 9 | Personería Municipal | Sergio Hernan Bejarano Vergara |
| 10 | Directores de Núcleo | Lic. Orlando Romero<br>Lic. Astolfo Contreras |

Considerando la agenda del Alcalde Municipal y la Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes, se ajusta la hora de la mesa pública quedando así:

Fecha: viernes 14 de julio de 2023
Hora: 2:30 pm
Lugar: Sala de Biblioteca Pública Municipal "Carlos María Hernández Rojas" Avenida 23 # 27 - 14, Acacías, Colombia

Solicitamos el apoyo de los rectores en convocar los personeros, presidentes del CAE y Veedores que tengan identificados en sus Instituciones Educativas, convocados a la mesa.

**ORDEN DEL DÍA**

1. Saludo - Intervención del señor Alcalde Municipal de Acacías.
2. Intervención de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes
3. Intervención de la Interventoría.
4. Intervención del operador.
5. Participación de los rectores.
6. Participación de los representantes de los comité CAE y personeros estudiantiles
7. Preguntas de la Comunidad.
8 Proposiciones y varios

Gracias,


**José Daniel Beltrán Villegas**
**Profesional Especializado**
**Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes**
**Email:** educacion@acacias.gov.co
**Celular:** 3138805130
**Línea PBX:** 3203509652
**Ext:** 2302
**Nit:** 892001457-3
**Dirección:** Cra 15 # 12-50 Barrio Centro, Acacias-Meta
**Código postal:** 507001
**www.acacias.gov.co**



**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.


**Educación Alcaldía de Acacías** <educacion@acacias.gov.co> 10 de julio de 2023, 9:48 a.m.
Para: Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Secretaría Privada Alcaldía de Acacías <sprivada@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, asconpe@hotmail.com, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa TeresitaAcacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, INSTITUCIONEDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, Jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, Personería Alcaldía de Acacías <personeria@acacias.gov.co>, pae2023acacias@gmail.com

Cordial saludo,

Se recuerda la convocatoria a la Segunda Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar de la vigencia 2023

Gracias,

**José Daniel Beltrán Villegas**
**Profesional Especializado**
**Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes**
**Email:** educacion@acacias.gov.co
**Celular:** 3138805130
**Línea PBX:** 3203509652
**Ext:** 2302
**Nit:** 892001457-3
**Dirección:** Cra 15 # 12-50 Barrio Centro, Acacias-Meta
**Código postal:** 507001
**www.acacias.gov.co**

**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.

[Texto citado oculto]

**Educación Alcaldía de Acacías** <educacion@acacias.gov.co> 14 de julio de 2023, 9:32 a.m.
Para: Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Secretaría Privada Alcaldía de Acacías <sprivada@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, asconpe@hotmail.com, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa TeresitaAcacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, INSTITUCIONEDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, Jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, Personería Alcaldía de Acacías <personeria@acacias.gov.co>, pae2023acacias@gmail.com

Cordial saludo,

Recordatorio mesa Pública PAE.

Gracias,

**José Daniel Beltrán Villegas**
**Profesional Especializado**
**Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes**
**Email:** educacion@acacias.gov.co
**Celular:** 3138805130
**Línea PBX:** 3203509652
**Ext:** 2302
**Nit:** 892001457-3
**Dirección:** Cra 15 # 12-50 Barrio Centro, Acacias-Meta
**Código postal:** 507001
**www.acacias.gov.co**

**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.

---------- Forwarded message ---------
De: **Educación Alcaldía de Acacías** <educacion@acacias.gov.co>
Date: vie, 16 jun 2023 a las 15:26
Subject: Se convoca a la Segunda Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar.
To: Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Secretaría Privada Alcaldía de Acacías <sprivada@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, <asconpe@hotmail.com>, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa TeresitaAcacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, INSTITUCIONEDUCATIVA VEINTE DE JULIO ACACIAS - META <veintedejulio2007@hotmail.com>, <Jairochavez.dmarca@acacias.edu.co>, Personería Alcaldía de Acacías <personeria@acacias.gov.co>, <pae2023acacias@gmail.com>

[Texto citado oculto]

Gmail

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

# INFORMACION DE NO CLASE

1 mensaje

**MARCELA BERMUDEZ** <pae2023acacias@gmail.com> 12 de julio de 2023, 9:40 a.m.
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Buen dia dia ,Doctora Adriana Vera es para informar que las manipuladoras del colegio Campestre y sus sedes me acaban de reportar que el día de hoy no hay clase por motivo de acompañamiento al sepelio de estudiante fallecido de la institución.

Gracias por su atención.

Keily Cañon Moreno
Coordinadora administrativa

412

Gmail

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

# Invitación al Comité de seguimiento operativo del PAE

1 mensaje

**Educación Alcaldía de Acacías** <educacion@acacias.gov.co> 21 de julio de 2023, 4:09 p.m.
Para: Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, ALEIDA MATEUS <aleida.mateus@campestresanjose.edu.co>, asconpe@hotmail.com, INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA <iedinamarca@hotmail.com>, duberney castillo <iedubrisasdelguayuriba@gmail.com>, Institucion Educativa Santa Teresita Acacias Meta <iersantateresita@hotmail.com>, Orlando Romero Otero <oros20041956@gmail.com>, Jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, pae2023acacias@gmail.com, Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, veintedejulio2023@outlook.com, fredy rodriguez <freddylrs55@hotmail.com>

Cordial saludo,

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<br>Astolfo Contreras |
| Rectores Instituciones Educativas : | Veinte de Julio<br>Brisas del Guayuriba<br>Santa Teresita<br>San José<br>Dinamarca |
| Un Integrante del CAE de la I.E ya sea el personer@ o un Estudiante o un Padre de Familia : | Veinte de Julio<br>Brisas del Guayuriba<br>Santa Teresita<br>San José<br>Dinamarca |

Agradecemos a los rectores extender la invitación al integrante del CAE de su institución educativa, que nos acompañe.

Fecha: Martes 25 de julio de 2023
Hora: 7:00 am
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. Intervención de los delegados de los CAE de las Instituciones Educativas
5. Proposiciones y varios

Gracias,

**José Daniel Beltrán Villegas**
**Profesional Especializado**
**Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes**
**Email:** educacion@acacias.gov.co
**Celular:** 3138805130

**Línea PBX:** 3203509652
**Ext:** 2302
**Nit:** 892001457-3
**Dirección:** Cra 15 # 12-50 Barrio Centro, Acacias-Meta
**Código postal:** 507001
**www.acacias.gov.co**

**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.

Gmail

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

# NO CLASE

1 mensaje

**MARCELA BERMUDEZ** <pae2023acacias@gmail.com> 24 de julio de 2023, 9:08 a.m.
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo,

Buen dia,Dra Adriana Vera ,de manera atenta,nos permitimos informar que el día de hoy lunes 24 de julio de 2023 NO hay clase en el colegio San José Campestre ,sus sedes si asisten a clase hoy.

De igual manera también informar que el próximo miércoles 26 de julio no habrá clase en la sede principal del colegio Santa Teresita.

atentamente,

Keily Cañon Moreno.
Coordinadora Administrativa

Gmail

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

# Invitación actualizada: Invitación al Comité de seguimiento operativo del PAE mar 25 jul 2023 7am - 8am (COT) (adriana.interventora@gmail.com)

1 mensaje

**educacion@acacias.gov.co** <educacion@acacias.gov.co> 21 de julio de 2023, 4:09 p.m.
Responder a: educacion@acacias.gov.co
Para: adriana.interventora@gmail.com, iedubrisasdelguayuriba@gmail.com, oros20041956@gmail.com, social@acacias.gov.co, iedinamarca@hotmail.com, aleida.mateus@campestresanjose.edu.co, iersantateresita@hotmail.com, freddylrs55@hotmail.com, asconpe@hotmail.com, alcaldia@acacias.gov.co, jairochavez.dmarca@acacias.edu.co, pae2023acacias@gmail.com, veintedejulio2023@outlook.com

**Se actualizó este evento**
**Modificación:** horario

**Cuándo** CON CAMBIOS

martes 25 jul 2023 · 7am – 8am (Hora estándar de Colombia)

~~martes 25 jul 2023~~

**Ubicación**

En la molienda carrera 18 número 8-38 Barrio el Retorno

Ver mapa

**Invitados**

educacion@acacias.gov.co - organizador
iedubrisasdelguayuriba@gmail.com
oros20041956@gmail.com
social@acacias.gov.co
iedinamarca@hotmail.com
aleida.mateus@campestresanjose.edu.co
iersantateresita@hotmail.com
freddylrs55@hotmail.com
adriana.interventora@gmail.com
asconpe@hotmail.com
alcaldia@acacias.gov.co
jairochavez.dmarca@acacias.edu.co
pae2023acacias@gmail.com
veintedejulio2023@outlook.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**
4K

Gmail

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

# PLANILLAS

1 mensaje

**MARCELA BERMUDEZ** <pae2023acacias@gmail.com>
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

19 de julio de 2023, 9:09 a.m.

Cordial saludo,

Buen dia Sra Adriana Vera, envió las planillas del mes de junio firmadas por los rectores,para su conocimiento y fines.

atentamente,

Keily Cañon Moreno.
Coordinadora Administrativa

PLANILLAS CAMPESTRE FIRMADAS JUNIO.pdf

PLANILLAS SANTA TERESITA FIRMADAS.pdf

PLANILLAS 20 DE JULIO FIRMADAS.pdf

**4 archivos adjuntos**

**PLANILLAS LILIA CASTRO FIRMADAS JUNIO.pdf**
18289K

**PLANILLAS FIRMADAS GUAYURIBA JUNIO.pdf**
6071K

**PLANILLAS DINAMARCA JUNIO.pdf**
1178K

**CERTIFICADO DINAMARCA JUNIO.pdf**
60K

Gmail

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

# NO CLASE

1 mensaje

**MARCELA BERMUDEZ** <pae2023acacias@gmail.com>
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

26 de julio de 2023, 6:27 p.m.

Cordial saludo,

,Dra Adriana Vera ,de manera atenta,nos permitimos informar que el día de mañana jueves 27 de julio de 2023 NO hay clase en dinamarca por motivo de entrega de boletines

Gracias por su atencion

Keily Cañon Moreno.
Coordinadora Administrativa

Gmail

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

# INFORMACION DE NO CLASE

1 mensaje

**MARCELA BERMUDEZ** <pae2023acacias@gmail.com> 27 de julio de 2023, 8:30 a.m.
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo

Dra Adriana Vera ,de manera atenta nos permitimos informar que el día de hoy jueves 27 de julio de 2023 NO hay clase en la sede principal de Santa Teresita por motivo de entrega de boletines.

Gracias por su atencion

Keily Cañon Moreno.
Coordinadora Administrativa

Gmail

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

## NFORMACION DE NO CLASE

1 mensaje

**MARCELA BERMUDEZ** <pae2023acacias@gmail.com>
Para: Adriana M Vera <Adriana.interventora@gmail.com>

31 de julio de 2023, 7:15 a.m.

Cordial saludo,

Dra Adriana Vera ,de manera atenta nos permitimos informar hoy 31 de julio de 2023 NO hay clase en el colegio San José Campestre,

Gracias por su atencion

Keily Cañon Moreno.

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 290/2023

# ANEXO N° 11
# ACTA PARCIAL

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
Acacías
Camino de oportunidad.

ACTA FINAL

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

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE ACACIAS
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL PAE ACACÍAS 2023 NIT: 901679164-2
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 ACTA DE PRORROGA # 1: Diecinueve de julio de 2023
PLAZO ACTA DE PRORROGA: Once (11) días
FECHA DE TERMINACIÓN ACTUALIZADA: Tres (3) de agosto de 2023
FECHA PRESENTE ACTA: 18 de septiembre 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 dia dieciocho (18) de septiembre de 2023 se suscribió la presente Acta final del contrato de suministro No. 289 de 2023, para el periodo comprendido entre el 1 de julio al 3 de agosto de 2023 y que se detalla a continuación:

| No. | CONDICIONES CONTRACTUALES INICIALES | | | | | CONDICIONES ACTUALIZADAS DEL CONTRATO | | | CANTIDADES EJECUTADAS | | | | CANTIDAD POR EJECUTAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | PERIODO ACTA | | CANTIDADES ACUMULADAS | | |
| | ITEM PAGO | UNIDAD | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR PARCIAL | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL | CANTIDAD | VALOR CANTIDADES EJECUTADAS | CANTIDAD | VALOR CANTIDADES ACUMULADAS | |
| 1.24 | 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 Acacías en Nivel preescolar y primaria 1ro, 2do y 3ro (incluye empaque) | Ración | 153.710 | $ 3.323,00 | $ 510.778.330,00 | | | | 27.674 | $ 91.960.702,00 | 150.952 | $ 501.613.496,00 | 2.758 |
| 1.25 | 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 Acacías en Nivel primaria 4to y 5to, secundaria, media y ciclo complementario (incluye empaque) | Ración | 272.365 | $ 3.767,00 | $ 1.025.998.955,00 | | | | 46.571 | $ 175.432.957,00 | 272.365 | $ 1.025.998.955,00 | 0 |
| 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 | GASTOS FIJOS DE OPERACIÓN | MES | 5,50 | $ 13.800.000,00 | $ 75.900.000,00 | | | | 0,50 | $ 6.900.000,00 | 5,50 | $ 75.900.000,00 | 0,00 |
| 2.2 | PERSONAL | MES | 5,50 | $ 58.140.000,00 | $ 319.770.000,00 | | | | 0,83 | $ 48.450.000,00 | 5,35 | $ 311.049.000,00 | 0,15 |
| 2.2 | TRANSPORTE | MES | 5,50 | $ 24.100.000,00 | $ 132.550.000,00 | | | | 0,83 | $ 20.003.000,00 | 5,35 | $ 128.935.000,00 | 0,15 |
| | TOTALES | | | | $ 2.084.247.285,00 | | | $ 0,00 | | $ 342.746.659,00 | | | |

403

| | |
|---|---|
| VALOR DEL CONTRATO | $ 2.084.247.285,00 |
| VALOR EJECUTADO EN LA PRESENTE ACTA | $ 342.746.659,00 |
| VALOR DEL ANTICIPO AMORTIZADO EN LA PRESENTE ACTA | $ 0,00 |
| VALOR A CANCELAR POR PARTE DEL MUNICIPIO EN LA PRESENTE ACTA | $ 342.746.659,00 |
| VALOR EJECUTADO EN ACTAS ANTERIORES | $ 1.720.193.592,00 |
| VALOR POR EJECUTAR | $ 21.307.034,00 |
| VALOR ACUMULADO AMORTIZADO DEL ANTICIPO | $ 0,00 |
| SALDO POR AMORTIZAR DEL ANTICIPO | $ 0,00 |
| VALOR NO EJECUTADO | $ 21.307.034,00 |
| VALOR TOTAL A PAGAR | $ 342.746.659,00 |

Para constancia de lo anterior firman la presente Acta final de pago, los que en ella intervinieron, a los ocho (08) días del mes de septiembre de 2023

[illegible]
Representante Legal de UNIÓN TEMPORAL PAZ ACACIAS 2021
Contratista

[illegible]
INTERVENTORA
CONTRATO DE SUMINISTRO N° 280/2021

CD